叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 佛罗里达沙拉(florida Salads) 000001

2. 佛罗里达沙拉(florida Salads) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

佛罗里达沙拉(Florida Salads)
第1/2页

['kɑ:ntents] :
Contents **:**
内容 :

内容:

['prefəs] .
Preface **.**
前言 .

前言。

[ɪm'pɔ:rt(ə)nt] ['pɔɪntərz] .
Important **Pointers** **.**
重要的 指针 .

重要提示。

['sæləd] ['dresɪŋz] .
Salad **Dressings** **.**
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

['dɪnər] ['sælədz] .
Dinner **Salads** **.**
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

['lʌntʃən] ['sælədz] .
Luncheon **Salads** **.**
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[brɪdʒ] ['sælədz] .
Bridge **Salads** **.**
桥 沙拉 .

桥牌沙拉。

['sæləd]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
Salad **Sandwiches** **.**
沙拉 三明治 .

沙拉三明治。

['ɪndeks] .
Index **.**
指数 .

指数。

['resəpɪz] .
Recipes **.**
食谱 .

食谱。

([eɪt] [laɪnd]['peɪdʒɪz][fɔ:r; fər] ['raɪtɪŋ] [noʊts][ænd; ənd]['pɜ:rsən(ə)l]['resəpɪz] ['fɑ:loʊ] [ðə; ði]['ɪndeks][ɪn]
(**Eight** **lined** **pages** **for** **writing** **notes** **and** **personal** **recipes** **follow** **the** **index** **in**
(八 衬里 页面 为了 写作 笔记 和 个人的 食谱 跟随 这 指数 在
[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] .
the **original** **.**
这 原来的 .

(原著索引之后有八页带横格的纸，用于记录笔记和个人食谱。)

[wʌn] [ɪz] [ɪn'klu:dɪd] [æz; əz] [æn; ən] ['ɪmɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] ['prɪntɪd] .)
One is included as an image and may be printed .)
一 是 包括 作为 一个 图像 和 可能 是 打印 .)

其中一张以图片形式提供，可以打印。）

(['i:tekst] [-] [noʊt]) { [ˌtu:'tu:] }
(etext transcriber's note) { 2 }
(电子文本 转录员的 笔记) { 2 }

（电子文本转录员注释）{2}

['kɑ:piraɪt] - { [θri:] }
Copyright 1914 { 3 }
版权 - { 3 }

版权所有 1914{3}

['flɔ:rɪdə; 'flɑ:rədə] ['sælədz]
Florida Salads
佛罗里达 沙拉

佛罗里达沙拉

“ ['nʌθɪŋ] ['lʌvliər] [kæn; kən] [bi:; bi]
“ Nothing lovelier can be
“ 没有什么 更可爱 能 是

“没有什么比这更美好的了。”

[faʊnd] [ɪn] ['wʊmən] , [ðæn; ðən] [tu:; tə]
found in woman , than to
成立 在 女士 , 比 到

在女性身上发现，比在

['stʌdi] ['haʊshoʊld] [gʊd] .
study household good .
学习 家庭 好的 .

研究家用物品。

” — ['mɪltən] .
” — Milton .
” — 米尔顿 .

——弥尔顿

['frænsɪs] ['bɑ:rbər] HARRIS1914
FRANCES BARBER HARRIS1914
弗朗西丝 理发师 HARRIS1914

弗朗西丝·巴伯·哈里斯 1914

['dʒæksənˌvɪl] , ['flɔ:rɪdə; 'flɑ:rədə] { [fɔ:r] }
JACKSONVILLE , FLORIDA { 4 }
杰克逊维尔 , 佛罗里达 { 4 }

佛罗里达州杰克逊维尔{4}

['prefəs] .
Preface .
前言 .

前言。

[ɪf] [ðə; ði] ['raɪtər] [kæn; kən] [ɪm'pres] [ə'pɑ:n] [ðə; ði] ['ri:dɚz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['sæləd] [bʊk] [ðə; ði]
If the writer can impress upon the readers of this little salad book the
如果 这 作家 能 令人印象深刻 之上 这 读者 的 这 小的 沙拉 书 这
[ɪm'pɔ:rt(ə)ns] [ʌv; əv] ['i:tɪŋ] ['sælədz] ,
importance of eating salads ,
重要性 的 吃 沙拉 ,

如果作者能够通过这本小小的沙拉食谱，让读者们认识到吃沙拉的重要性，

[ðə; ði] ['raɪtɪŋ] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt][biː; bi][ɪn] [veɪn] .

the	writing	of	it	will	not	be	in	vain	.
这	写作	的	它	将要	不是	是	在	徒劳	.

写下这些文字不会白费。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['prɪti] ['sæləd][tuː; tə][ə; eɪ]['menjuː][nɑːt]['oʊnli] ['gɪvz] [ə; eɪ] [rɪ'faɪnd] ,

The	addition	of	a	pretty	salad	to	a	menu	not	only	gives	a	refined	,
这	添加	的	一个	漂亮的	沙拉	到	一个	菜单	不是	仅有的	给予	一个	精制	,

在菜单中添加一份漂亮的沙拉，不仅能提升菜肴的精致度，

[ə'træktɪv] [ə'pɪrəns] [tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] , [bʌt; bət][ɪz] ['æpɪtaɪzɪŋ] , [ænd; ənd] , [aɪ] [maɪt] [seɪ] ,

attractive	appearance	to	the	table	,	but	is	appetizing	,	and	,	I	might	say	,
吸引人的	外貌	到	这	桌子	,	但	是	令人垂涎的	,	和	,	我	可能	说	,

摆在桌上看起来很诱人，而且很美味，我还要说，

['ɔːlmoʊst][ə; eɪ] [nə'sesəti] [ɪn] [ðɪs] ['klaɪmət] , ['spiːkɪŋ] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [helθ] ['stændpɔɪnt] .

almost	a	necessity	in	this	climate	,	speaking	from	a	health	standpoint	.
几乎	一个	必要性	在	这	气候	,	请讲	从	一个	健康	立场	.

从健康角度来看，在这种环境下，这几乎是必需的。

[fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [kən'teɪn] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['nesəseri] [sɔːlts][rɪ'kwaɪərd][baɪ]

Fruits	and	vegetables	contain	a	large	amount	of	the	necessary	salts	required	by
水果	和	蔬菜	包含	一个	大的	数量	的	这	必要的	盐	必需的	经过

[ðə; ði] ['sɪstəm] ,

the	system	,
这	系统	,

水果和蔬菜含有大量人体必需的盐分。

[ænd; ənd][æz; əz][fɔːr; fər] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

and	as	for	olive	oil	,
和	作为	为了	橄榄	油	,

至于橄榄油，

[ðə; ði] ['meni] ['benɪfɪts] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][juːz][ʌv; əv] [pjʊr] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ɑːr; ər][soʊ] [greɪt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]

the	many	benefits	derived	from	the	use	of	pure	olive	oil	are	so	great	that	it
这	许多	好处	衍生的	从	这	使用	的	纯的	橄榄	油	是	所以	伟大的	那	它

[ɪz] [kən'sɪdərd] [baɪ] [gʊd] [ə'θɔːrəti] [ə; eɪ] ['pɑːzətɪv] ['bjuːtifaiə] .

is	considered	by	good	authority	a	positive	beautifier	.
是	经过考虑的	经过	好的	权威	一个	积极的	美容师	.

纯橄榄油的诸多益处如此之大，以至于权威人士认为它是一种积极的美容剂。

[wiː; wi] [ɔːl] [noʊ] [ðæt] ['seləri] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər] ['suːðɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [nəːvs] .

We	all	know	that	celery	and	onions	are	soothing	to	the	nerves	.
我们	全部	知道	那	芹菜	和	洋葱	是	舒缓	到	这	神经	.

我们都知道芹菜和洋葱有舒缓神经的作用。

[ðɪs] [ɪz][nɑːt][ə; eɪ] ['veri] [ˌkɑːmprɪ'hensɪv] [wɜːrk] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ] [fjuː] ['præktɪk(ə)l] ,

This	is	not	a	very	comprehensive	work	,	but	a	collection	of	a	few	practical	,
这	是	不是	一个	非常	综合的	工作	,	但	一个	收藏	的	一个	很少	实际的	,

这不是一部非常全面的著作，而是一些实用技巧的合集。

['pælətəb(ə)l]['resəpɪz] , [kəm'baɪnd] , [prə'pɔːrʃənd] [ænd; ənd] ['testɪd] [baɪ][ðə; ði] ['ɔːθər] .

palatable	recipes	,	combined	,	proportioned	and	tested	by	the	author	.
可口的	食谱	,	合并	,	比例匀称	和	测试	经过	这	作者	.

美味可口的食谱，由作者精心搭配、配比和测试。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'speʃəli] ['rɪt(ə)n] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hoʊp] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][ʌv; əv][sʌm; səm] [ə'sɪstəns]

It	is	especially	written	with	the	hope	that	it	will	be	of	some	assistance
它	是	尤其	书面	和	这	希望	那	它	将要	是	的	一些	协助

[tuː; tə] [jʌŋ] ['haʊskiːpər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðer; ðər] [miːlz] [ə'træktɪv] [ænd; ənd] ['deɪnti] .

to	young	housekeepers	in	making	their	meals	attractive	and	dainty	.
到	年轻的	管家	在	制作	他们的	餐	吸引人的	和	纤巧	.

撰写此书的目的是希望能够帮助年轻的家庭主妇们烹制出诱人而精致的饭菜。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fjuː] [ɪk'sepʃənz] , [ðə; ðɪ] [mə'tɪrɪəlz] [juːst][ɪn] [ðiːz] ['sælədz][ɑːr; ər] [prə'duːst] [ɪn]

With	a	few	exceptions	,	the	materials	used	in	these	salads	are	produced	in
和	一个	很少	例外情况	,	这	材料	用过的	在	这些	沙拉	是	生产	在

['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] .

Florida	.
佛罗里达	.

除了少数例外，这些沙拉中使用的食材均产自佛罗里达州。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sælədz][ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [fiːld] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv][ə,rɪdʒə'nælətɪ] .

In	making	salads	there	is	a	field	for	a	great	deal	of	originality	.
在	制作	沙拉	那里	是	一个	场地	为了	一个	伟大的	交易	的	独创性	.

制作沙拉有很大的发挥创意的空间。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [teɪst] [ænd; ənd] ['peɪnzteɪkɪŋ] [ker] , [moʊst] [ə'træktɪv] ,

With	a	little	taste	and	painstaking	care	,	most	attractive	,
和	一个	小的	品尝	和	费尽心力	关心	,	最多	吸引人的	,

只要稍加品味和精心照料，就非常吸引人。

[ænd; ənd][æt; ət][ðə; ðɪ] [seɪm] [taɪm] ['hoʊlsəm] ['dɪʃɪz] [meɪ] [biː; bi][ə'rɪdʒɪneɪtɪd] . { [faɪv] }

and	at	the	same	time	wholesome	dishes	may	be	originated	.	{	5	}
和	在	这	相同的	时间	健康	菜肴	可能	是	起源于	.	{	5	}

同时，也可以由此创造出有益健康的菜肴。{5}

[ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['pɔɪntərz] .

Important	Pointers	.
重要的	指针	.

重要提示。

[ʌv; əv] [kɔːrs] ['oʊnlɪ][ðə; ðɪ] ['frɛʃəst] [ænd; ənd][best] [mə'tɪrɪəlz] [ɑːr; ər] ['rekənd] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] .

Of	course	only	the	freshest	and	best	materials	are	reckoned	in	these	recipes	.
的	课程	仅有的	这	最新鲜的	和	最好的	材料	是	估计	在	这些	食谱	.

当然，这些食谱中只选用最新鲜、最好的食材。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [mɪs'teɪk] [tuː; tə] [θɪŋk] [ðə; ðɪ]['mɪksɪŋ] [wɪl] [haɪd][ðə; ðɪ]['kwɑːlətɪ] .

It	is	a	mistake	to	think	the	mixing	will	hide	the	quality	.
它	是	一个	错误	到	思考	这	混合	将要	隐藏	这	质量	.

认为混合可以掩盖原有品质是错误的。

['letɪs] , ['endaɪv,'endɪv] , ['selərɪ] , [ænd; ənd][ɔːl]['sæləd] [griːnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][moʊst] ['kerfəlɪ] [wɑːʃt]

Lettuce	,	endive	,	celery	,	and	all	salad	greens	should	be	most	carefully	washed
莴苣	,	苣荬菜	,	芹菜	,	和	全部	沙拉	青菜	应该	是	最多	小心	洗过

,

,

,

生菜、菊苣、芹菜和所有沙拉蔬菜都应该仔细清洗。

[k'rɪspt] [wʌn]['aʊər][ɪn][aɪs]['wɔːtər] ,

crisped	one	hour	in	ice	water	,
酥脆	一	小时	在	冰	水	,

放入冰水中浸泡一小时至酥脆

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [tʃiːz] [klɔːθ] [bæg][ænd; ənd] [kept] [nɪr] [ðə; ðɪ][aɪs][ʌn'tɪl] ['niːdɪd] ;

put	into	a	cheese	cloth	bag	and	kept	near	the	ice	until	needed	;
放	进入	一个	奶酪	布	包	和	保留	靠近	这	冰	直到	需要	;

装入纱布袋中，放在冰块附近备用；

[ɔːr] , [ʃeɪk] ['dʒentlɪ] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kʌvərd] [stoʊn][dʒɑːr][ænd; ənd][set][ɪn] [kuːl] [pleɪs] .

or	,	shake	gently	,	put	into	a	covered	stone	jar	and	set	in	cool	place	.
或者	,	摇	轻轻地	,	放	进入	一个	涵盖	石头	罐	和	放	在	凉爽的	地方	.

或者，轻轻摇晃，放入带盖的石罐中，放在阴凉处。

['kʌvər] [dʒɑ:r][wɪð; wɪθ] [klɔ:θ] [bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] .

Cover	**jar**	**with**	**cloth**	**before**	**putting**	**on**	**the**	**top**	**.**
覆盖	罐	和	布	前	推杆	在	这	顶部	.

盖上盖子之前，先用布盖住罐子。

[ɔ:l]['sæləd] [mə'tɪrɪəlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['θɜ:rəli] [koʊld][ænd; ənd]['sælədz][kept][koʊld][ʌn'tɪl] [sɜ:rvd] .

All	**salad**	**materials**	**should**	**be**	**thoroughly**	**cold**	**and**	**salads**	**kept**	**cold**	**until**	**served**	**.**
全部	沙拉	材料	应该	是	彻底	寒冷的	和	沙拉	保留	寒冷的	直到	服务	.

所有沙拉食材都应彻底冷藏，沙拉也应保持冷藏状态直至食用。

[pɪ'kɑ:nz][kæn; kən][bi:; bi] [krækt] ['i:zəli] [ænd; ənd] [mi:ts] ['gɑ:tn] [aʊt] [hoʊl] [ɪf] [ðeɪ] [ɑ:r; ər]['skɔ:ldɪd]

Pecans	**can**	**be**	**cracked**	**easily**	**and**	**meats**	**gotten**	**out**	**whole**	**if**	**they**	**are**	**scalded**
山核桃	能	是	裂纹	容易地	和	肉类	获得	出去	所有的	如果	他们	是	烫伤

[ænd; ənd] [left] [ɪn][ðə; ði][hɑ:t]['wɔ:tər][ə; eɪ] [fju:] ['moʊmənts] ;

and	**left**	**in**	**the**	**hot**	**water**	**a**	**few**	**moments**	**;**
和	左边	在	这	热的	水	一个	很少	时刻	;

如果将山核桃用热水烫一下，然后在热水中浸泡片刻，就可以很容易地将山核桃敲开，并将肉完整地取出；

[kræk] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

crack	**lengthwise**	**.**
裂缝	纵向	.

纵向裂纹。

[skɔ:ld] [nʌt] [mi:ts] [tu:; tə] [blæntʃ] .

Scald	**nut**	**meats**	**to**	**blanch**	**.**
烫伤	坚果	肉类	到	焯水	.

将坚果仁用沸水焯一下。

[du:][nɑ:t][bi:; bi][ə'freɪd][tu:; tə][ju:z] [red] ['pepər] [ɪn]['sælədz] .

Do	**not**	**be**	**afraid**	**to**	**use**	**red**	**pepper**	**in**	**salads**	**.**
做	不是	是	害怕的	到	使用	红色的	胡椒	在	沙拉	.

不要害怕在沙拉中使用红辣椒。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['hoʊlsəm] [ænd; ənd]['ɔ:f(ə)n][prɪ'vɛnts, pri:'vɛnts][ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['bi:ɪŋ] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

It	**is**	**wholesome**	**and**	**often**	**prevents**	**them**	**from**	**being**	**indigestible**	**.**
它	是	健康	和	经常	阻止	他们	从	存在	难以消化的	.

它有益健康，而且通常能防止食物难以消化。

['sælədz][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] [mɪkst] ['eni] [lɔ:ŋgər] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [ðæn; ðən] [ˌæbsə'lu:tli] ['nesəseri] .

Salads	**should**	**not**	**be**	**mixed**	**any**	**longer**	**before**	**serving**	**than**	**absolutely**	**necessary**	**.**
沙拉	应该	不是	是	混合	任何	更长	前	服务	比	绝对地	必要的	.

沙拉在食用前不应搅拌过久。

['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [slaɪst] [ænd; ənd] [soʊkt] [æt; ət] [li:st] [wʌn]['aʊər][ɪn][aɪs]['wɔ:tər] [bɪ'fɔ:r] ['ju:zɪŋ]

Onions	**should**	**be**	**sliced**	**and**	**soaked**	**at**	**least**	**one**	**hour**	**in**	**ice**	**water**	**before**	**using**
洋葱	应该	是	切片	和	浸泡过	在	至少	一	小时	在	冰	水	前	使用

[fɔ:r; fər]['sælədz] .

for	**salads**	**.**
为了	沙拉	.

洋葱切片后，应在冰水中浸泡至少一个小时再用于沙拉。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər]['maɪldər][ænd; ənd][nɑ:t][soʊ][æpt][tu:; tə] [ˌdɪsə'gri:] [wɪð; wɪθ][wʌn] .

They	**are**	**milder**	**and**	**not**	**so**	**apt**	**to**	**disagree**	**with**	**one**	**.**
他们	是	较温和	和	不是	所以	易于	到	不同意	和	一	.

他们性格比较温和，不太容易与人意见相左。

['kju:kʌmbərz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [slaɪst] ['θɪnli] [ænd; ənd] [k'rɪspt] [ɪn][aɪs]['wɔ:tər][wʌn]['aʊər] [bɪ'fɔ:r] ['i:tɪŋ] .

Cucumbers	**should**	**be**	**sliced**	**thinly**	**and**	**crisped**	**in**	**ice**	**water**	**one**	**hour**	**before**	**eating**	**.**
黄瓜	应该	是	切片	薄薄的	和	酥脆	在	冰	水	一	小时	前	吃	.

黄瓜应切成薄片，并在食用前一小时放入冰水中浸泡至脆嫩。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðem; ðəm] [mɔːr] ['hoʊlsəm] .

It	makes	them	more	wholesome	.
它	制作	他们	更多的	健康	.

这让他们更健康。

[let] [ðə; ði][hændz] [kʌm] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ]['sælədz][æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

Let	the	hands	come	in	contact	with	salads	as	little	as	possible	.
让	这	双手	来	在	接触	和	沙拉	作为	小的	作为	可能的	.

尽量减少双手与沙拉的接触。

[juːz] [fɔːrk][ænd; ənd] [spuːn] { [sɪks] }

Use	fork	and	spoon	{	6	}
使用	叉	和	勺子	{	6	}

使用叉子和勺子{6}

[fɔːr; fər] ['mɪksɪŋ] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['tɔːsɪŋ] ['sælədz] [tə'geðər] .

for	mixing	dressings	and	tossing	salads	together	.
为了	混合	敷料	和	抛掷	沙拉	一起	.

用于混合沙拉酱和拌沙拉。

[wen] [kən'viːniənt] [meɪk] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][mɪks]['sæləd][æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] .

When	convenient	make	French	dressing	and	mix	salad	at	the	table	.
什么时候	方便的	制作	法语	敷料	和	混合	沙拉	在	这	桌子	.

方便的时候，可以在餐桌上制作法式沙拉酱并拌匀沙拉。

[ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ʌv; əv][aɪs] [pʊt] ['ɪntuː] [frentʃ] ['dresɪŋ] [waɪl] ['biːɪŋ] [meɪd] [kiːps] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl]

A	small	lump	of	ice	put	into	French	dressing	while	being	made	keeps	it	cool
一个	小的	块	的	冰	放	进入	法语	敷料	尽管	存在	制成	保持	它	凉爽的

[ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː]['maɪldər] .

and	makes	it	milder	.
和	制作	它	较温和	.

在制作法式沙拉酱时加入一小块冰块，可以保持沙拉酱的凉爽，使其味道更温和。

[ə; eɪ]['taɪni] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [im'pruːvz] [moʊst]['sælədz] .

A	tiny	pinch	of	sugar	improves	most	salads	.
一个	微小的	捏	的	糖	改善	最多	沙拉	.

一点点糖就能让大多数沙拉更美味。

[ðə; ði]['siːkrət][ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['meɪəneɪz] [ðæt] [wɪl] [nɑːt]['kɜːrd(ə)l][ɪz][ɪn]['juːzɪŋ] ['pɜːrfɪktli] [freʃ] [egz]

The	secret	of	making	mayonnaise	that	will	not	curdle	is	in	using	perfectly	fresh	eggs
这	秘密	的	制作	蛋黄酱	那	将要	不是	凝固	是	在	使用	完美	新鲜的	鸡蛋

[ænd; ənd][koʊld] ,

and	cold	,
和	寒冷的	,

制作不凝固蛋黄酱的秘诀在于使用非常新鲜的鸡蛋和冷藏的食材。

[pjʊr] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .

pure	olive	oil	.
纯的	橄榄	油	.

纯橄榄油。

[ker] [ænd; ənd]['dʒʌdʒmənt][ɪz]['ɔːlsoʊ] ['niːdɪd] ; [mə'tɪriəlz] ['dɪfər] [ænd; ənd][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [juːst]

Care	and	judgment	is	also	needed	;	materials	differ	and	have	to	be	used
关心	和	判断	是	还	需要	;	材料	不同	和	有	到	是	用过的

[ə'kɔːrdɪŋli] .

accordingly	.
因此	.

此外，还需要谨慎判断；材料各不相同，必须根据具体情况使用。

[stɜːr][ɪn][wʌn][də'rekʃn; daɪ'rekʃn] .

Stir	in	one	direction	.
搅拌	在	一	方向	.

朝一个方向搅拌。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [best] [nɑːt][tuː; tə][juːz] [ˈsɪlvər][ɔːr][ˈmet(ə)l][juːˈtens(ə)l][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈdresɪŋ] [ɔːr][ɪn][ˈmɪksɪŋ][ˈsælədz]

It	is	best	not	to	use	silver	or	metal	utensil	in	making	dressing	or	in	mixing	salads
它	是	最好的	不是	到	使用	银	或者	金属	用具	在	制作	敷料	或者	在	混合	沙拉

.

:

.

制作沙拉酱或拌沙拉时最好不要使用银器或金属器具。

[ðə; ði] [ˈraɪtər] [ˈjuːzɪz][æn; ən] [ˈɔrɪndʒ] [wʊd] [fɔːrk][ænd; ənd] [spuːn] .

The	writer	uses	an	orange	wood	fork	and	spoon	.
这	作家	用途	一个	橙子	木头	叉	和	勺子	.

作者使用的是橙色木质的叉子和勺子。

[ðə; ði] [wʊd] [ɪz][hɑːrd][ænd; ənd] [dʌz] [nɑːt][dɪsˈkʌlər] .

The	wood	is	hard	and	does	not	discolor	.
这	木头	是	难的	和	做	不是	变色	.

这种木材质地坚硬，不会变色。

[ə; eɪ] [ˈhevi] [waɪt] [ˈpɔːrsəlɪn] [boʊl] [ˈhoʊldɪŋ] [əˈbaʊt][wʌn][kwɔːrt][ɪz][ə; eɪ] [kənˈviːniənt] [saɪz][ɪn] [wɪtʃ]

A	heavy	white	porcelain	bowl	holding	about	one	quart	is	a	convenient	size	in	which
一个	重的	白色的	瓷	碗	保持	关于	一	夸脱	是	一个	方便的	尺寸	在	哪个

[tuː; tə][mɪks] [ˈmeɪəneɪz] .

to	mix	mayonnaise	.
到	混合	蛋黄酱	.

一个容量约为一夸脱的厚重白色瓷碗是搅拌蛋黄酱的合适大小。

[skwiːz] [ˈlemən][ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs] [bɪˈfɔːr] [bɪˈgɪnɪŋ] [ˈmeɪəneɪz] .

Squeeze	lemon	and	strain	juice	before	beginning	mayonnaise	.
挤	柠檬	和	拉紧	汁	前	开始	蛋黄酱	.

制作蛋黄酱前，先挤出柠檬汁并过滤。

[wen] [ˈmeɪəneɪz] [ˈluːsənz] [ɔːr] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə][ˈkɜːrd(ə)l] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][kɔːrn] [stɑːrtʃ] ,

When	mayonnaise	loosens	or	begins	to	curdle	,	put	in	a	pinch	of	corn	starch	,
什么时候	蛋黄酱	松动	或者	开始	到	凝固	,	放	在	一个	捏	的	玉米	淀粉	,

当蛋黄酱变稀或开始凝结时，加入一小撮玉米淀粉。

[ɔːr] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈseprəts] [ˈæftər] [ˈmeɪkɪŋ] ,

or	if	it	separates	after	making	,
或者	如果	它	分离	后	制作	,

或者如果制成后出现分离，

[pʊt][æn; ən] [eg] [joʊk][ˈɪntuː][ə; eɪ] [freʃ] [boʊl] [ænd; ənd][ˈgrædʒuəli][stɜːr] [ˈmeɪəneɪz] [ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] .

put	an	egg	yolk	into	a	fresh	bowl	and	gradually	stir	mayonnaise	into	it	.
放	一个	蛋	蛋黄	进入	一个	新鲜的	碗	和	逐步地	搅拌	蛋黄酱	进入	它	.

将一个蛋黄放入一个干净的碗中，然后慢慢地将蛋黄酱搅拌进去。

[ðə; ði] [ˈraɪtər] [ˈnevər][ˈjuːzɪz] [kriːm] [ɪn][ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ˈsæləd] [ˈdresɪŋz] ,

The	writer	never	uses	cream	in	combination	with	salad	dressings	,
这	作家	绝不	用途	奶油	在	组合	和	沙拉	敷料	,

作者从不在沙拉酱中使用奶油。

[frʌm; frəm][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd] [ˈvɪnɪgər] [ˈkɜːrd(ə)l] [kriːm] .

from	the	fact	that	lemon	juice	and	vinegar	curdle	cream	.
从	这	事实	那	柠檬	汁	和	醋	凝固	奶油	.

因为柠檬汁和醋会使奶油凝结。

[ðə; ði] [dɪˈzaɪrd] [ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈfɑːloʊɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [ˈsʌbstɪtuːt] : [wʌn] [ˈtikʌpˌfʊl] [ʌv; əv] [freʃ]

The	desired	quantity	of	the	following	is	a	good	substitute	:	one	teacupful	of	fresh
这	想要的	数量	的	这	下列的	是	一个	好的	代替	:	一	一杯茶	的	新鲜的

,

,

,

以下物品的适量替代品是：一杯新鲜茶叶，

[rɪtʃ] , [swiːt] [mɪlk] ['θɪkənd] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] { ['sɛvən] }
rich , sweet milk thickened with one teaspoonful { 7 }
富有的 , 甜的 牛奶 增稠 和 一 一茶匙 { 7 }

浓稠香甜的牛奶，加入一茶匙{7}增稠

[ʌv; əv][kɔːrn] [stɑːrtʃ] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ;
of corn starch cooked in a double boiler ;
的 玉米 淀粉 煮熟 在 一个 双倍的 锅炉 ;

用双层蒸锅烹制的玉米淀粉；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
when it begins to thicken add one teaspoonful of butter .
什么时候 它 开始 到 加厚 添加 一 一茶匙 的 黄油 .

当酱汁开始变稠时，加入一茶匙黄油。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] ,
When it is the consistency of thick cream , remove from fire ,
什么时候 它 是 这 一致性 的 厚的 奶油 , 消除 从 火 ,

当它变得像浓稠的奶油一样时，就关火了。

[biːt] [wel] [ænd; ənd][pʊt] [nɪr] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
beat well and put near ice until needed .
打 出色地 和 放 靠近 冰 直到 需要 .

充分搅拌后放在冰块附近备用。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz][æz; əz] [kriːm] ['sʌbstɪtuːt] .
It will be referred to in these recipes as Cream Substitute .
它 将要 是 指 到 在 这些 食谱 作为 奶油 代替 .

在这些食谱中，它将被称为奶油替代品。

[wen] [kænd] [miːts] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər]['sælədz] ,
When canned meats are used for salads ,
什么时候 罐装 肉类 是 用过的 为了 沙拉 ,

当罐装肉类用于沙拉时，

[ðə; ði][kæn; kən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['oʊpənd][æt; ət] [liːst] [hæf]['aʊər] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] , [miːt] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ]
the can should be opened at least half hour before using , meat placed in a
['pɔːrsəlɪn] ,
porcelain ,
瓷 ,

罐头至少应在使用前半小时打开，肉应放入瓷器中。

[glæs] [ɔːr]['tʃaɪnə] [boʊl] [ænd; ənd] ['θɜːrəli] ['eiəreitid] .
glass or china bowl and thoroughly aerated .
玻璃 或者 中国 碗 和 彻底 充气 .

用玻璃或瓷碗盛装，并充分搅拌。

['letɪs] [ɪz][soʊ] ['sʌkjələnt] [ænd; ənd] ['iːzi] [tuː; tə] [bruːz] [ðæt] ['breɪkɪŋ] [ɔːr] ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]
Lettuce is so succulent and easy to bruise that breaking or pulling it to
莴苣 是 所以 多肉植物 和 简单的 到 挫伤 那 打破 或者 拉 它 到
['piːsɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz][ɪz][ə; eɪ] [mɔːr] ['delɪkət] [weɪ] [ðæn; ðən] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .
pieces with the fingers is a more delicate way than cutting with a knife .
件 和 这 手指 是 一个 更多的 精美的 方式 比 切割 和 一个 刀 .

生菜汁水丰富，容易碰伤，用手指掰开或撕碎比用刀切要轻柔得多。

['sælədz][ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi]['saʊər][bʌt; bət][soʊ] ['delɪkətli] ['blendɪd] [ðæt] [noʊ] ['siːzənɪŋ]
Salads should never be sour but so delicately blended that no seasoning
沙拉 应该 绝不 是 酸的 但 所以 轻柔地 混合 那 不 调料
[prɪ'dɔməˌneɪts] .
predominates .
占主导地位 .

沙拉绝不应该酸，而应该各种食材搭配得恰到好处，不让任何一种调味料的味道过于突出。

“ [dɪs'trʌst] [ðə; ði]['kɑ:ndɪmənt] [ðæt] [baɪts] [tu:] [su:n] .
“ Distrust the condiment that bites too soon .
“ 怀疑 这 调味品 那 咬 也 很快 .

“不要相信那些过早尝到苦味的调味品。”

” [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærət] ['ædɪd] [tu:; tə][pleɪn] ['meɪəneɪz] [ɪz]['veri] [naɪs][fɔ:r; fər][fru:t]['sælədz] .
” A little claret added to Plain Mayonnaise is very nice for fruit salads .
” 一个 小的 红酒 额外 到 清楚的 蛋黄酱 是 非常 好的 为了 水果 沙拉 .

“在原味蛋黄酱中加入少许红葡萄酒，做成水果沙拉味道非常好。”

[bɪ'fɔ:r] ['meɪkɪŋ] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , [bred] [meɪ] [bi:; bi] [pi:ld] , [ɔ:r][ɔ:l] [krʌst] ['teɪkən] [ɔ:f] [wɪð; wɪθ]
Before making sandwiches , bread may be peeled , or all crust taken off with
前 制作 三明治 , 面包 可能 是 去皮 , 或者全部 地壳 已采取 离开 和
[ə; eɪ] ['veri] [ʃɑ:rp] [naɪf] .
a very sharp knife .
一个 非常 锋利的 刀 .

制作三明治之前，可以先将面包削皮，或者用非常锋利的刀将面包皮全部削掉。

['slaɪtli] [melt] ['bʌtər] [bɪ'fɔ:r] ['spredɪŋ] [ɑ:n] [bred] [fɔ:r; fər]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
Slightly melt butter before spreading on bread for sandwiches .
轻微地 熔化 黄油 前 传播 在 面包 为了 三明治 .

做三明治时，先将黄油稍微融化，再涂抹在面包上。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [best] [tu:; tə] [spred] ['bʌtər] [ɑ:n][end][ʌv; əv][loʊf] [bɪ'fɔ:r] ['slaɪsɪŋ][fɔ:r; fər]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
It is best to spread butter on end of loaf before slicing for sandwiches .
它 是 最好的 到 传播 黄油 在 结尾 的 面包 前 切片 为了 三明治 .

做三明治时，最好在面包的一端涂上黄油，然后再切片。

[ju:z] ['veri] [ʃɑ:rp] [naɪf] [fɔ:r; fər] ['kʌtɪŋ] [bred] .
Use very sharp knife for cutting bread .
使用 非常 锋利的 刀 为了 切割 面包 .

切面包时要用非常锋利的刀。

[æn; ən]['ɔ:rd(ə)neri] [ti:] [kʌp] , ['lev(ə)l] [fʊl] ,
An ordinary tea cup , level full ,
一个 普通的 茶 杯子 , 等级 满的 ,

一个普通的茶杯，茶水已满。

['raʊndɪd] ['teɪbl] [spu:n] [ænd; ənd] [ti:] [spu:n] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['meʒərɪŋ] [ði:z] ['resəpɪz] . { [eɪt] } {
rounded table spoon and tea spoon are used for measuring these recipes . { 8 } {
圆润 桌子 勺子 和 茶 勺子 是 用过的 为了 测量 这些 食谱 . { 8 } {
[naɪn] }
9 }
9 }

这些食谱中使用的是圆勺和茶匙。{8}{9}

['sæləd] ['dresɪŋz] .
Salad Dressings .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[kʊkt] ['jeloʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
COOKED YELLOW SALAD DRESSING .
煮熟 黄色的 沙拉 敷料 .

熟制黄色沙拉酱。

[θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [wʌn][skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [wʌn][hæf] ['tispʊnˌfʊl]
Three tablespoonfuls of vinegar , one scant teaspoonful of salt , one half teaspoonful
三 汤匙 的 醋 , 一 稀少 一茶匙 的 盐 , 一 一半 一茶匙
['mʌstərd] ,
mustard ,
芥末 ,

三汤匙醋，一小茶匙盐，半茶匙芥末，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['ʃʊgər] , [waɪt] [ænd; ənd] [red] ['pepər] [tuː; tə] [meɪk] ['ræðər] [hɑːt] ;

one	teaspoonful	sugar	,	white	and	red	pepper	to	make	rather	hot	;
一	一茶匙	糖	,	白色的	和	红色的	胡椒	到	制作	相当	热的	;

一茶匙糖，白胡椒粉和红胡椒粉，使其略带辣味；

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [wen] [hɑːt] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hæf] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

cook	in	double	boiler	and	when	hot	add	one	half	teacup	of	butter	.
厨师	在	双倍的	锅炉	和	什么时候	热的	添加	一	一半	茶碗	的	黄油	.

用双层蒸锅烹煮，热后加入半茶杯黄油。

[wen] ['bʌtər] [ɪz] [meltid] [stɜːr] [ɪn] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [wel] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə]

When	butter	is	melted	stir	in	yolks	of	three	well	beaten	eggs	and	continue	to
什么时候	黄油	是	融化	搅拌	在	蛋黄	的	三	出色地	被打败	鸡蛋	和	继续	到

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [ðə; ðiː] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] .

stir	until	mixture	is	the	consistency	of	thick	cream	.
搅拌	直到	混合物	是	这	一致性	的	厚的	奶油	.

黄油融化后，加入三个打散的蛋黄，继续搅拌，直到混合物达到浓稠奶油的稠度。

[teɪk] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [aɪs] .

Take	from	fire	,	beat	well	and	put	on	ice	.
拿	从	火	,	打	出色地	和	放	在	冰	.

从火上取下，充分搅拌，然后放在冰上。

[wen] ['θɜːrəli] [tʃɪld] , [foʊld] [ɪn] [ðə; ðiː] [wel] ['biːtn] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] .

When	thoroughly	chilled	,	fold	in	the	well	beaten	white	of	an	egg	.
什么时候	彻底	冷藏	,	折叠	在	这	出色地	被打败	白色的	的	一个	蛋	.

彻底冷却后，拌入打发的蛋白。

[kʊkt] [waɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

COOKED	WHITE	SALAD	DRESSING	.
煮熟	白色的	沙拉	敷料	.

熟制白沙拉酱。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [freʃ] , [rɪtʃ] , [swiːt] [mɪlk] .

One	cup	of	fresh	,	rich	,	sweet	milk	.
一	杯子	的	新鲜的	,	富有的	,	甜的	牛奶	.

一杯新鲜、浓郁、香甜的牛奶。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Thicken	with	one	teaspoonful	of	corn	starch	and	cook	in	a	double	boiler	.
加厚	和	一	一茶匙	的	玉米	淀粉	和	厨师	在	一个	双倍的	锅炉	.

加入一茶匙玉米淀粉勾芡，隔水煮熟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [æz; əz]

When	it	begins	to	thicken	add	one	tablespoonful	of	butter	,	stirring	until	as
什么时候	它	开始	到	加厚	添加	一	一汤匙	的	黄油	,	搅拌	直到	作为

[θɪk] [æz; əz] ['hevi] [kriːm] .

thick	as	heavy	cream	.
厚的	作为	重的	奶油	.

当它开始变稠时，加入一汤匙黄油，搅拌至浓稠如浓奶油。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Remove	from	fire	and	add	one	half	teaspoonful	of	salt	,	two	tablespoonfuls
消除	从	火	和	添加	一	一半	一茶匙	的	盐	,	二	汤匙

[ʌv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] ,

of	tarragon	vinegar	,
的	龙蒿	醋	,

从火上移开，加入半茶匙盐、两汤匙龙蒿醋。

[waɪt] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

white	pepper	to	taste	and	beat	until	smooth	.
白色的	胡椒	到	品尝	和	打	直到	光滑的	.

加白胡椒粉调味，搅拌至顺滑。

[wen] [koʊld][foʊld][ɪn][wʌn] [eg] [waɪt] , [wel] ['biːtn] .
When cold fold in one egg white , well beaten .
什么时候 寒冷的 折叠 在 一 蛋 白色的 , 出色地 被打败 .

冷却后，拌入一个打发的蛋清。

['lemən] ['dresɪŋ] .
LEMON DRESSING .
柠檬 敷料 .

柠檬酱。

[wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] [wel] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['pepər] ,
One - half teaspoonful of salt well sprinkled with white pepper ,
一 - 一半 一茶匙 的 盐 出色地 撒上 和 白色的 胡椒 ,

半茶匙盐，撒上适量白胡椒粉，

[θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] ['biːtn]
three tablespoonfuls of olive oil and the juice of half a lemon beaten
三 汤匙 的 橄榄 油 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 被打败
['ɔːltərnətli] [ʌn'tɪl] [θɪk] . { - }
alternately until thick . { 10 }
交替 直到 厚的 . { - }

将三汤匙橄榄油和半个柠檬的汁交替搅拌至浓稠。{10}

[frentʃ] ['dresɪŋ] .
FRENCH DRESSING .
法语 敷料 .

法式沙拉酱。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [tə'bæskoʊ] [ɔːr] [kaɪ'en] [ænd; ənd] [blæk] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] ;
One teaspoonful of salt , tabasco or cayenne and black pepper to taste ;
一 一茶匙 的 盐 , 塔巴斯科辣椒酱 或者 辣椒 和 黑色的 胡椒 到 品尝 ;

一茶匙盐，适量塔巴斯科辣椒酱或卡宴辣椒酱和黑胡椒粉；

[wʌn][hæf] [kʌp] [ʌv; əv][koʊld] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
one half cup of cold olive oil , one and one - half tablespoonfuls of vinegar .
一 一半 杯子 的 寒冷的 橄榄 油 , 一 和 一 - 一半 汤匙 的 醋 .

半杯冷橄榄油，一汤匙半醋。

[stɜːr][ɔɪl][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] ['ɔːltərnətli] ['ɪntuː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] [wʊd]
Stir oil and vinegar alternately into salt and pepper with an orange wood
搅拌 油 和 醋 交替 进入 盐 和 胡椒 和 一个 橙子 木头
[fɔːrk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
fork until thick .
叉 直到 厚的 .

用橙木叉将油和醋交替加入盐和胡椒粉中搅拌至浓稠。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , ['beɪkən] [griːs] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [juːst] .
Instead of olive oil , bacon grease is sometimes used .
反而 的 橄榄 油 , 熏肉 润滑脂 是 有时 用过的 .

有时会用培根油代替橄榄油。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] [kɔːld] ['dʒɜːrmən] ['dresɪŋ] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
It is then called German dressing instead of French dressing .
它 是 然后 称为 德语 敷料 反而 的 法语 敷料 .

这样一来，它就被称为德式沙拉酱，而不是法式沙拉酱。

[nʌt] ['dresɪŋ] .
NUT DRESSING .
坚果 敷料 .

坚果酱。

[paʊnd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [pɪ'kɑːn] [miːts] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
Pound into a smooth paste pecan meats and mix with French dressing ,
磅 进入 一个 光滑的 粘贴 胡桃 肉类 和 混合 和 法语 敷料 ,

将山核桃仁捣成细腻的糊状，与法式沙拉酱混合。

[ɔːr][mɪks] ['piːnʌt] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
or mix peanut butter with French dressing .
或者 混合 花生 黄油 和 法语 敷料 .

或者将花生酱与法式沙拉酱混合。

[naɪs] [tuː; tə] [sɜːrv] ['oʊvər] [pleɪn] ['letɪs] .
Nice to serve over plain lettuce .
好的 到 服务 超过 清楚的 莴苣 .

搭配生菜食用味道很棒。

['meɪəneɪz] , [pleɪn] .
MAYONNAISE , PLAIN .
蛋黄酱 , 清楚的 .

原味蛋黄酱。

[pʊt] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt]['ɪntuː][ə; eɪ][koʊld] [boʊl] [ænd; ənd]
Put yolks of two eggs and one teaspoonful of salt into a cold bowl and
放 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 一 一茶匙 的 盐 进入 一个 寒冷的 碗 和
[stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] [wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] [wʊd] [fɔːrk] ;
stir until smooth with an orange wood fork ;
搅拌 直到 光滑的 和 一个 橙子 木头 叉 ;

将两个蛋黄和一茶匙盐放入冷碗中，用橙木叉搅拌至顺滑；

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][koʊld]['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ['ɔːltərnətli] [ʌn'tɪl][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf]
gradually add cold olive oil and lemon juice alternately until one and one - half
逐步地 添加 寒冷的 橄榄 油 和 柠檬 汁 交替 直到 一 和 一 - 一半
[kʌps][ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd][ðə; ðɪ][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn][smɔːl] ['lemən][hæv; həv] [bɪn] [juːst] .
cups of oil and the juice of one small lemon have been used .
杯子 的 油 和 这 汁 的 一 小的 柠檬 有 到过 用过的 .

逐渐交替加入冷橄榄油和柠檬汁，直到用完一杯半油和一个小柠檬的汁。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [tə'bæskoʊ] [tuː; tə] [teɪst] .
Season with Tabasco to taste .
季节 和 塔巴斯科辣椒酱 到 品尝 .

根据口味加入塔巴斯科辣椒酱调味。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [stɪf] ['meɪəneɪz] .
This makes a stiff mayonnaise .
这 制作 一个 僵硬的 蛋黄酱 .

这样就能做出比较硬的蛋黄酱。

['laɪtli] [foʊld]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [eg] [waɪt] ['biːtn] [draɪ] .
Lightly fold into it one egg white beaten dry .
轻轻 折叠 进入 它 一 蛋 白色的 被打败 干燥 .

轻轻地将一个打发干的蛋清拌入其中。

[ɪf] [ə; eɪ]['maɪldər] ['dresɪŋ] [ɪz] [prɪ'fɜːrd] , [mɪks][ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [wɪð; wɪθ]['iːkwəl][pɑːrt][ʌv; əv] [kriːm]
If a milder dressing is preferred , mix the above with equal part of cream
如果 一个 较温和 敷料 是 首选 , 混合 这 多于 和 平等的 部分 的 奶油
['sʌbstɪtuːt] .
substitute .
代替 .

如果喜欢口味更淡一些的调味料，可以将上述调料与等量的奶油替代品混合。

[ðɪs] ['resəpi] [kæn; kən] [biː; bi] ['dʌbld] [ɔːr] [hævd] .

This	recipe	can	be	doubled	or	halved	.
这	食谱	能	是	双倍	或者	减半	.

这个食谱的用量可以翻倍或减半。

['meɪəneɪz] [noʊ] . [wʌn] .

MAYONNAISE	No	.	1	.
蛋黄酱	不	.	1	.

蛋黄酱1号。

[tuː] [joʊk] , [wʌn] - [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt] , [dæʃ] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ,

Two	yolks	,	one	-	half	teaspoonful	salt	,	dash	of	mustard	,	sprinkling	of	white	pepper	,
二	蛋黄	,	一	-	一半	一茶匙	盐	,	短跑	的	芥末	,	洒	的	白色的	胡椒	,

[ə; eɪ] { - }

a	{	11	}
一个	{	-	}

两个蛋黄，半茶匙盐，少许芥末，少许白胡椒粉，{11}

[pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɪks] [drɑːps] [ʌv; əv] [tə'bæskoʊ] .

pinch	of	sugar	and	six	drops	of	Tabasco	.
捏	的	糖	和	六	滴	的	塔巴斯科辣椒酱	.

一小撮糖和六滴塔巴斯科辣椒酱。

[stɜːr] ['smuːðli] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

Stir	smoothly	and	add	,	a	few	drops	at	a	time	,
搅拌	顺利	和	添加	,	一个	很少	滴	在	一个	时间	,

搅拌均匀，然后一次滴加几滴。

[koʊld] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [keɪks] [ɑːn] [ðə; ði] [spuːn] .

cold	olive	oil	until	it	is	thick	and	cakes	on	the	spoon	.
寒冷的	橄榄	油	直到	它	是	厚的	和	蛋糕	在	这	勺子	.

将冷橄榄油搅拌至浓稠，用勺子舀起来能凝固成块状。

[θɪn] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ['ɔːltərnətli] [ʌn'tɪl] [wʌn]

Thin	with	lemon	juice	and	add	oil	and	lemon	juice	alternately	until	one
薄的	和	柠檬	汁	和	添加	油	和	柠檬	汁	交替	直到	一

[ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌps] [ʌv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] [smɔːl] ['lemən] [hæv; həv] [bɪn] [juːst] .

and	one	-	half	cups	of	oil	and	juice	of	one	small	lemon	have	been	used	.
和	一	-	一半	杯子	的	油	和	汁	的	一	小的	柠檬	有	到过	用过的	.

用柠檬汁稀释，然后交替加入油和柠檬汁，直到用完一杯半油和一个小型柠檬的汁。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [meɪ] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] ['ædɪd] .

A	few	drops	of	vinegar	may	also	be	added	.
一个	很少	滴	的	醋	可能	还	是	额外	.

还可以加入几滴醋。

['kʊkɪŋ] [ɔɪl] [ɪz] [juːst] [baɪ] [sʌm; səm] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .

Cooking	oil	is	used	by	some	in	place	of	olive	oil	.
烹饪	油	是	用过的	经过	一些	在	地方	的	橄榄	油	.

有些人用食用油代替橄榄油。

['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

MAYONNAISE	No	.	2	.
蛋黄酱	不	.	2	.

蛋黄酱2号。

[joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] , [wʌn] [rɔː] [joʊk] , [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Yolks	of	two	hard	boiled	eggs	,	one	raw	yolk	,	a	quarter	of	a	teaspoonful	of
蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	,	一	生的	蛋黄	,	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的

['mʌstərd] ,

mustard	,
芥末	,

两个煮熟鸡蛋的蛋黄，一个生蛋黄，四分之一茶匙芥末酱，

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [kaɪ'en] [tu:; tə] [teɪst] , [dʒu:s][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] ,

one	teaspoonful	of	salt	,	cayenne	to	taste	,	juice	of	half	a	lemon	,
一	一茶匙	的	盐	,	辣椒	到	品尝	,	汁	的	一半	一个	柠檬	,

一茶匙盐，适量辣椒粉，半个柠檬的汁，

[ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [tu:] [kʌps] [ʌv; əv] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] .

a	tablespoonful	of	vinegar	and	two	cups	of	olive	oil	.
一个	一汤匙	的	醋	和	二	杯子	的	橄榄	油	.

一汤匙醋和两杯橄榄油。

[wɜ:rk] [ðə; ðɪ] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] ['grædʒuəli] ['ɪntu:] [ðə; ðɪ] [koʊld] [joʊk] [æz; əz] [ɪn] [pleɪn] ['meɪəneɪz]

Work	the	oil	and	seasoning	gradually	into	the	cold	yolks	as	in	plain	mayonnaise
工作	这	油	和	调料	逐步地	进入	这	寒冷的	蛋黄	作为	在	清楚的	蛋黄酱

.

:

.

将油和调味料像制作普通蛋黄酱一样，逐渐拌入冷蛋黄中。

[ðɪs] ['dresɪŋ] [kæn; kən] [bi:; bi] [ɪn'kri:st] [ɪn] ['kwɑ:ntəti] [baɪ] ['ædɪŋ] [kri:m] ['sʌbstɪtu:t] .

This	dressing	can	be	increased	in	quantity	by	adding	cream	substitute	.
这	敷料	能	是	增加	在	数量	经过	添加	奶油	代替	.

通过添加奶油替代品可以增加这种调味汁的用量。

[gri:n] ['meɪəneɪz] .

GREEN	MAYONNAISE	.
绿色的	蛋黄酱	.

绿色蛋黄酱。

[soʊk] [strɪps] [ʌv; əv] [swi:t] , [gri:n] ['pepərz] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] [aɪs] ['wɔ:tər] [tu:] ['aʊərz] .

Soak	strips	of	sweet	,	green	peppers	in	slightly	salted	ice	water	two	hours	.
浸泡	条状物	的	甜的	,	绿色的	辣椒	在	轻微地	咸的	冰	水	二	小时	.

将切成条状的甜椒浸泡在略带盐味的冰水中两个小时。

[dreɪn] , [tʃɑ:p] ['faɪnli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑ:rp] [naɪf] [ænd; ənd] [foʊld] ['ɪntu:] ['meɪəneɪz] .

Drain	,	chop	finely	with	a	sharp	knife	and	fold	into	mayonnaise	.
流走	,	劈	精细地	和	一个	锋利的	刀	和	折叠	进入	蛋黄酱	.

沥干水分，用锋利的刀切碎，拌入蛋黄酱中。

[red] ['meɪəneɪz] .

RED	MAYONNAISE	.
红色的	蛋黄酱	.

红色蛋黄酱。

[kʌt] [pɪ'mentəʊ] ['ɪntu:] [faɪn] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [foʊld] ['ɪntu:] ['meɪəneɪz] .

Cut	pimentoes	into	fine	pieces	and	fold	into	mayonnaise	.
切	甜椒	进入	美好的	件	和	折叠	进入	蛋黄酱	.

将甜椒切成细丝，拌入蛋黄酱中。

[di:p] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz] .

DEEP	YELLOW	MAYONNAISE	.
深的	黄色的	蛋黄酱	.

深黄色蛋黄酱。

[mæʃ] [wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:] [ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] [waɪl] [wɔ:rm] ,

Mash	one	teaspoonful	of	butter	into	the	yolks	of	two	hard	boiled	eggs	while	warm	,
捣碎	一	一茶匙	的	黄油	进入	这	蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	尽管	温暖的	,

{ - }

{ 12 }

{ - }

趁热将一茶匙黄油捣碎拌入两个煮熟的鸡蛋的蛋黄中，{12}

[ænd; ənd] [wen] [koʊld][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði][pleɪn] ['meɪəneɪz] .
and **when** **cold** **stir** **into** **the** **plain** **mayonnaise** **.**
和 什么时候 寒冷的 搅拌 进入 这 清楚的 蛋黄酱 .

冷却后拌入原味蛋黄酱中。

['roʊkfərt] ['dresɪŋ] .
ROQUEFORT **DRESSING** **.**
洛克福奶酪 敷料 .

洛克福奶酪酱。

[frentʃ] ['dresɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['roʊkfərt] [tʃiːz] [mæʃt] ['smuːðli] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
French **dressing** **with** **Roquefort** **cheese** **mashed** **smoothly** **into** **it** **.**
法语 敷料 和 罗克福尔 奶酪 捣碎 顺利 进入 它 .

法式沙拉酱中加入捣碎的洛克福奶酪。

['lemən] ['dʒeli] .
LEMON **JELLY** **.**
柠檬 果冻 .

柠檬果冻。

[wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [soʊkt] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kʌp]
One **package** **of** **gelatine** **soaked** **in** **one** **cup** **of** **cold** **water** **;** **add** **one** **-** **half** **cup**
一 包裹 的 明胶 浸泡过 在 一 杯子 的 寒冷的 水 ; 添加 一 - 一半 杯子
[ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ,
of **lemon** **juice** **,**
的 柠檬 汁 ,

将一包明胶浸泡在一杯冷水中；加入半杯柠檬汁，

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tuː] [ænd; ənd][hæf] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
tablespoonful **of** **sugar** **and** **two** **and** **half** **cups** **of** **boiling** **water** **.**
一汤匙 的 糖 和 二 和 一半 杯子 的 沸腾 水 .

一汤匙糖和两杯半沸水。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .
Cook **a** **few** **seconds** **.**
厨师 一个 很少 秒 .

煮几秒钟。

['klærəfaɪ][wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] . { - }
Clarify **with** **whites** **of** **two** **eggs** **.** **{** **13** **}**
阐明 和 白人 的 二 鸡蛋 . { - }

用两个鸡蛋的蛋白澄清。{13}

['dɪnər] ['sælədz] .
Dinner **Salads** **.**
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

['letɪs] [hɑːrt] ['sæləd] [noʊ] . [wʌn] .
LETTUCE **HEART** **SALAD** **No** **.** **1** **.**
莴苣 心 沙拉 不 . 1 .

生菜心沙拉1号。

[liːvz] [ʌv; əv] [smɔːl] ['letɪs] ['hɑːrts] ['slaɪtli] [pʊld] [ə'pɑːrt] , ['θɜːrəli] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [soʊkt]
Leaves **of** **small** **lettuce** **hearts** **slightly** **pulled** **apart** **,** **thoroughly** **washed** **and** **soaked**
树叶 的 小的 莴苣 心 轻微地 拉 除 , 彻底 洗过 和 浸泡过
[ɪn][aɪs]['wɔːtər][wʌn]['aʊər] .
in **ice** **water** **one** **hour** **.**
在 冰 水 一 小时 .

将小莴苣心的叶子略微掰开，彻底洗净，然后在冰水中浸泡一小时。

[dreɪn] , [dɪp][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['seləri] [mɪkst]

Drain	**,**	**dip**	**in**	**French**	**dressing**	**and**	**sprinkle**	**with**	**finely**	**shredded**	**celery**	**mixed**
流走	,	蘸	在	法语	敷料	和	撒	和	精细地	碎	芹菜	混合

[wɪð; wɪθ] [tʃɑ:pt] [pɪ'mentəʊ] .

with	**chopped**	**pimentoes**	**.**
和	切碎	甜椒	.

沥干水分，蘸上法式沙拉酱，撒上切碎的芹菜丝和切碎的甜椒。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ɔ:r] [wɪ'ðaʊt] ['meɪəneɪz] , [wʌn][tu:; tə] [i:tʃ] ['pɜ:rs(ə)n] .

Serve	**with**	**or**	**without**	**mayonnaise**	**,**	**one**	**to**	**each**	**person**	**.**
服务	和	或者	没有	蛋黄酱	,	一	到	每个	人	.

可搭配蛋黄酱食用，每人一份。

['letɪs] [hɑ:rt] ['sæləd] [noʊ] . [ˌtu:'tu:] .

LETTUCE	**HEART**	**SALAD**	**No**	**.**	**2**	**.**
莴苣	心	沙拉	不	.	2	.

生菜心沙拉2号。

['letɪs] ['hɑ:rts] [prɪ'perd] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [nʌt] [mi:ts]

Lettuce	**hearts**	**prepared**	**as**	**above**	**and**	**sprinkled**	**with**	**finely**	**chopped**	**nut**	**meats**
莴苣	心	准备	作为	多于	和	撒上	和	精细地	切碎	坚果	肉类

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] [pɪ'mentəʊ] .

instead	**of**	**celery**	**and**	**pimentoes**	**.**
反而	的	芹菜	和	甜椒	.

将生菜心按上述方法处理，撒上切碎的坚果仁，而不是芹菜和甜椒。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .

Serve	**with**	**mayonnaise**	**.**
服务	和	蛋黄酱	.

佐以蛋黄酱食用。

['letɪs] ['sæləd] .

LETTUCE	**SALAD**	**.**
莴苣	沙拉	.

生菜沙拉。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [waɪt] ['ɪnər] [li:vz] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['kæbɪdʒ] [hed] ['letɪs] .

Select	**the**	**white**	**inner**	**leaves**	**of**	**a**	**cabbage**	**head**	**lettuce**	**.**
选择	这	白色的	内	树叶	的	一个	卷心菜	头	莴苣	.

选择卷心菜生菜内部白色的叶子。

[sɜ:rv] [ə; eɪ] [fju:] [li:vz] [ɑ:n][ə; eɪ] [pleɪt] [drest] [wɪð; wɪθ] ['roʊkfərt] ['dresɪŋ] .

Serve	**a**	**few**	**leaves**	**on**	**a**	**plate**	**dressed**	**with**	**Roquefort**	**dressing**	**.**
服务	一个	很少	树叶	在	一个	盘子	穿着	和	罗克福尔	敷料	.

将几片叶子放在盘子上，淋上洛克福奶酪酱。

['endaɪv,'endɪv] ['sæləd] .

ENDIVE	**SALAD**	**.**
苣荬菜	沙拉	.

菊苣沙拉。

[pɪk] [wel] [bli:tʃt] ['endaɪv,'endɪv][ə'pɑ:rt] , [wɑ:ʃ] [wel] [ænd; ənd][krɪsp][wʌn] - [hæf]['aʊər][ɪn][aɪs]['wɔ:tər]

Pick	**well**	**bleached**	**endive**	**apart**	**,**	**wash**	**well**	**and**	**crisp**	**one**	**-**	**half**	**hour**	**in**	**ice**	**water**
挑选	出色地	漂白	苣荬菜	除	,	洗	出色地	和	脆	一	-	一半	小时	在	冰	水

.

:

.

将漂白过的菊苣挑出来，洗净，在冰水中浸泡半小时使其脆嫩。

[ʃeɪk] [ænd; ənd] ['mærɪneɪt] [ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

Shake	**and**	**marinate**	**in**	**French**	**dressing**	**.**
摇	和	腌制	在	法语	敷料	.

摇匀后用法式沙拉酱腌制。

['mæləgə] ['sæləd] .
MALAGA SALAD .
马拉加 沙拉 .

马拉加沙拉。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [slɪt][wʌn][saɪd][ʌv; əv][lɑːrdʒ]['mæləgə] [greɪps] ,
With a sharp knife slit one side of large Malaga grapes ,
和 一个 锋利的 刀 缝隙 一 边 的 大的 马拉加 葡萄 ,

用锋利的刀在硕大的马拉加葡萄的一侧划开一道口子，

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [siːd] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [blæntʃt] [pɪ'kɑːn] [miːts] .
take out the seed and fill with blanched pecan meats .
拿 出去 这 种子 和 充满 和 焯水 胡桃 肉类 .

取出果核，填入焯过的山核桃仁。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [pleɪt] , [pʊt] [tuː] [liːvz] [ʌv; əv] [roʊ'meɪn] [saɪd] [baɪ] [saɪd] [pɪntʃt] [tə'geðər] ,
For each plate , put two leaves of romaine side by side pinched together ,
为了 每个 盘子 , 放 二 树叶 的 罗马生菜 边 经过 边 捏 一起 ,

每个盘子里放两片罗马生菜叶，捏在一起，并排放在一起。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [roʊ] [ʌv; əv] [greɪps] [ɪn] { - }
and a row of grapes in { 14 }
和 一个 排 的 葡萄 在 { - }

以及{14}中的一排葡萄

[iːtʃ] [liːf] [rɪ'zemblɪŋ] ['piːz] [ɪn][ə; eɪ][pɑːd] .
each leaf resembling peas in a pod .
每个 叶子 类似 豌豆 在 一个 荚 .

每片叶子都像豆荚里的豌豆。

[pʊt][wʌn] - [hæf] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [griːn] ['meɪəneɪz] [ɑːn][ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv] [iːtʃ] [liːf] .
Put one - half teaspoonful of Green Mayonnaise on the ends of each leaf .
放 一 - 一半 一茶匙 的 绿色的 蛋黄酱 在 这 结束 的 每个 叶子 .

在每片叶子的末端放上半茶匙绿色蛋黄酱。

[tə'meɪtoʊ] [kʌps] .
TOMATO CUPS .
番茄 杯子 .

番茄杯。

[lɑːrdʒ] , [fɜːrm] , [koʊld][tə'meɪtoʊz] [piːld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪn] ['bleɪdɪd] [ʃɑːrp] [naɪf] ;
Large , firm , cold tomatoes peeled with a thin bladed sharp knife ;
大的 , 公司 , 寒冷的 西红柿 去皮 和 一个 薄的 带刃的 锋利的 刀 ;

用薄刃锋利的刀削去大而结实、冰凉的西红柿的皮；

[skuːp] [aʊt][ðə; ði]['sɛntɚz, 'sɛnɝz][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd] [nʌts] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]
scoop out the centers and fill with chopped celery and nuts mixed with
舀 出去 这 中心 和 充满 和 切碎 芹菜 和 坚果 混合 和
['meɪəneɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

挖空中间部分，填入切碎的芹菜和坚果，拌上蛋黄酱。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] .
Serve on lettuce leaves .
服务 在 莴苣 树叶 .

盛于生菜叶上。

[ˌævə'kɑːdoʊ] [per] ['sæləd] .
AVOCADO PEAR SALAD .
牛油果 梨 沙拉 .

牛油果梨沙拉。

[kʌt] [perz] [ɪn][hæf]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [siːd] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

Cut	pears	in	half	lengthwise	and	remove	seed	;	sprinkle	with	salt	,
切	梨	在	一半	纵向	和	消除	种子	;	撒	和	盐	,

将梨纵向切成两半，去除梨核；撒上盐，

['pepər] [ænd; ənd]['lemən][ɔːr][laɪm][dʒuːs][ænd; ənd] [iːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] .

pepper	and	lemon	or	lime	juice	and	eat	with	a	spoon	.
胡椒	和	柠檬	或者	酸橙	汁	和	吃	和	一个	勺子	.

加入胡椒粉和柠檬或青柠汁，用勺子吃。

[wʌn] - [hæf][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

One	-	half	to	each	person	.
一	-	一半	到	每个	人	.

每人一半。

[roʊ'meɪn] ['sæləd] .

ROMAINE	SALAD	.
罗马生菜	沙拉	.

罗马生菜沙拉。

[wɑːʃ] [roʊ'meɪn] ['letɪs] [wel] , [krɪsp][ɪn][aɪs]['wɔːtər] , [dres] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]

Wash	romaine	lettuce	well	,	crisp	in	ice	water	,	dress	with	French	dressing	mixed	with
洗	罗马生菜	莴苣	出色地	,	脆	在	冰	水	,	裙子	和	法语	敷料	混合	和

['faɪnli] [tʃɑːpt] [pɪ'mentəʊ] .

finely	chopped	pimentoes	.
精细地	切碎	甜椒	.

将罗马生菜洗净，放入冰水中浸泡至脆嫩，淋上法式沙拉酱，拌入切碎的甜椒。

[dres] [æt; ət] ['teɪbl] .

Dress	at	table	.
裙子	在	桌子	.

餐桌上请穿好衣服。

[bel] ['pepər] ['sæləd] .

BELL	PEPPER	SALAD	.
钟	胡椒	沙拉	.

甜椒沙拉。

['faɪnli] [ʃred] [lɑːrdʒ] , [swiːt] [bel] ['pepərz] [ænd; ənd][soʊk][wʌn]['aʊər][ɪn][aɪs]['wɔːtər] ; [dreɪn][ænd; ənd]

Finely	shred	large	,	sweet	bell	peppers	and	soak	one	hour	in	ice	water	;	drain	and
精细地	撕碎	大的	,	甜的	钟	辣椒	和	浸泡	一	小时	在	冰	水	;	流走	和

[tʃɑːp] [faɪn] .

chop	fine	.
劈	美好的	.

将大而甜的甜椒切成细丝，浸泡在冰水中一小时；沥干水分，切成细末。

[prɪ'per] ['endaɪv,'endɪv][ɪn] [seɪm] ['mænər] [ænd; ənd][mɪks] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [tuː; tə]

Prepare	endive	in	same	manner	and	mix	together	with	French	dressing	to
准备	苣荬菜	在	相同的	方式	和	混合	一起	和	法语	敷料	到

[wɪtʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wustəʃiə] [ænd; ənd] [tə'bæskoʊ] [sɔːs] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] .

which	a	little	Worcestershire	and	Tabasco	sauce	have	been	added	.
哪个	一个	小的	伍斯特郡	和	塔巴斯科辣椒酱	酱	有	到过	额外	.

用同样的方法处理菊苣，然后与加入少许伍斯特沙司和塔巴斯科辣椒酱的法式沙拉酱混合。

[pʊt][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ][fɜːrm][tə'meɪtoʊ][ɑːn] [iːtʃ] [pleɪs] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]

Put	a	thin	slice	of	a	large	firm	tomato	on	each	place	and	a	tablespoonful
放	一个	薄的	片	的	一个	大的	公司	番茄	在	每个	地方	和	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['sæləd][ɑːn] [iːtʃ] [slaɪs] .

of	salad	on	each	slice	.
的	沙拉	在	每个	片	.

在每个盘子上放一片薄薄的大番茄片，再在每片番茄片上放一汤匙沙拉。

[ðɪs] [ɪz] ['ræðər] [ə; eɪ][hɑːt]['sæləd][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sə'faisiz] .

This	is	rather	a	hot	salad	and	a	little	suffices	.
这	是	相当	一个	热的	沙拉	和	一个	小的	足够了	.

这是一道比较辣的沙拉，一点点就够了。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsoʊ] [gʊd] [wɪð; wɪθ] ['devəld] [kræbz][fɔːr; fər][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [ɔːr] [brɪdʒ] . { - }

It	is	also	good	with	deviled	crabs	for	a	Luncheon	or	Bridge	.	{	15	}
它	是	还	好的	和	魔鬼	螃蟹	为了	一个	午餐	或者	桥	.	{	-	}

搭配魔鬼蟹也很适合午餐或桥牌聚会。{15}

[ə'spærəgəs] ['sæləd] .

ASPARAGUS	SALAD	.
芦笋	沙拉	.

芦笋沙拉。

[kʊkt] [ə'spærəgəs] [tʃɪld] , [ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [pʊt] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] ,

Cooked	asparagus	chilled	,	a	few	stalks	put	on	lettuce	leaves	,
煮熟	芦笋	冷藏	,	一个	很少	茎	放	在	莴苣	树叶	,

煮熟的芦笋冷却后，取几根放在生菜叶上。

['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .

sprinkled	with	chopped	nuts	and	served	with	mayonnaise	.
撒上	和	切碎	坚果	和	服务	和	蛋黄酱	.

撒上碎坚果，佐以蛋黄酱。

[strɪŋ] [biːn] ['sæləd] .

STRING	BEAN	SALAD	.
细绳	豆	沙拉	.

四季豆沙拉。

[koʊld] [strɪŋ] [biːnz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði][oʊld] ['fæʃnd] ['sʌðərn] [wei] [wɪð; wɪθ]

Cold	string	beans	which	have	been	cooked	in	the	old	fashioned	Southern	way	with
寒冷的	细绳	豆子	哪个	有	到过	煮熟	在	这	老的	造型	南方	方式	和

['beɪkən] ,

bacon	,
熏肉	,

用传统南方方法烹制的凉拌四季豆，配以培根。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [tə'meɪtoʊz] , ['ʌnjənz] , [ænd; ənd]['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd] [drest] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

mixed	with	chopped	tomatoes	,	onions	,	and	cucumbers	and	dressed	with	a
混合	和	切碎	西红柿	,	洋葱	,	和	黄瓜	和	穿着	和	一个

[frentʃ] ['dresɪŋ] .

French	dressing	.
法语	敷料	.

与切碎的西红柿、洋葱和黄瓜混合，并淋上法式沙拉酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tə'bæskoʊ] [ænd; ənd] ['wustəʃiə] [sɔːs] [tuː; tə] ['dresɪŋ] .

Add	a	little	Tabasco	and	Worcestershire	sauce	to	dressing	.
添加	一个	小的	塔巴斯科辣椒酱	和	伍斯特郡	酱	到	敷料	.

在沙拉酱中加入少许塔巴斯科辣椒酱和伍斯特沙司。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ɔːr][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ɑːn]['sæləd] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] [kɜːrld] [raʊnd] ['rædɪʃ] [ɑːn]

Serve	on	lettuce	leaves	or	a	tablespoonful	on	salad	plate	with	curled	round	radish	on
服务	在	莴苣	树叶	或者	一个	一汤匙	在	沙拉	盘子	和	卷曲	圆形的	萝卜	在

[saɪd] .

side	.
边	.

可以盛在生菜叶上，或者舀一汤匙放在沙拉盘里，旁边配上卷曲的圆萝卜。

[ʌv; əv] [kɔːrs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbərz] [mʌst; məst] [biː; bi] [soʊkt] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtər] [ænd; ənd]

Of	**course**	**the**	**onions**	**and**	**cucumbers**	**must**	**be**	**soaked**	**in**	**ice**	**water**	**and**
的	课程	这	洋葱	和	黄瓜	必须	是	浸泡过	在	冰	水	和

[dreɪnd] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [tuː; tə] ['sæləd] .

drained	**before**	**adding**	**to**	**salad**	**.**
排水	前	添加	到	沙拉	.

当然，洋葱和黄瓜必须先用冰水浸泡，沥干水分后再加入沙拉中。

[griːn] [piː] ['sæləd] .

GREEN	**PEA**	**SALAD**	**.**
绿色的	豌豆	沙拉	.

青豆沙拉。

[bɔɪl] ['piːz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [dreɪn] .

Boil	**peas**	**in**	**salted**	**water**	**and**	**drain**	**.**
熬	豌豆	在	咸的	水	和	流走	.

将豌豆放入盐水中煮熟，沥干水分。

[bɔɪl] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] , [tʃɑːp] [ænd; ənd] [dreɪn] .

Boil	**mushrooms**	**in**	**salted**	**water**	**,**	**chop**	**and**	**drain**	**.**
熬	蘑菇	在	咸的	水	,	劈	和	流走	.

将蘑菇放入盐水中煮熟，切碎沥干水分。

[mɪks] ['piːz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

Mix	**peas**	**and**	**mushrooms**	**together**	**with**	**French**	**dressing**	**.**
混合	豌豆	和	蘑菇	一起	和	法语	敷料	.

将豌豆和蘑菇与法式沙拉酱混合在一起。

[skuːp] [ðə; ði] ['sentər] [aʊt] [ʌv; əv] [fɜːrm] [tə'meɪtoʊz] , [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] .

Scoop	**the**	**center**	**out**	**of**	**firm**	**tomatoes**	**,**	**fill**	**with**	**the**	**mixture**	**and**	**put**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**.**
舀	这	中心	出去	的	公司	西红柿	,	充满	和	这	混合物	和	放	在	莴苣	树叶	.

将结实的番茄挖空，填入馅料，放在生菜叶上。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] [fjuː] ['piːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [red] ['meɪəneɪz] [ɑːn] [tɑːp] .

Sprinkle	**a**	**few**	**peas**	**around**	**the**	**tomatoes**	**and**	**put**	**a**	**spoonful**	**of**	**Red**	**Mayonnaise**	**on**	**top**	**.**
撒	一个	很少	豌豆	大约	这	西红柿	和	放	一个	一勺	的	红色的	蛋黄酱	在	顶部	.

在西红柿周围撒上一些豌豆，再在上面放一勺红蛋黄酱。

['seləri] [stɪk] ['sæləd] [noʊ] . [wʌn] .

CELERY	**STICK**	**SALAD**	**No**	**.**	**1**	**.**
芹菜	戳	沙拉	不	.	1	.

芹菜条沙拉1号。

[wɑːʃ] ['seləri] [wel] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [brʌʃ] , [krɪsp] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [draɪ] .

Wash	**celery**	**well**	**with**	**a**	**brush**	**,**	**crisp**	**in**	**ice**	**water**	**and**	**dry**	**.**
洗	芹菜	出色地	和	一个	刷子	,	脆	在	冰	水	和	干燥	.

用刷子将芹菜洗净，放入冰水中浸泡至脆，然后晾干。

[sɪ'lekt] [wel] [gruːvd] [stɔːks] , [rɪ'muːv] [strɪŋz] [ɔːr] [θredz] ,

Select	**well**	**grooved**	**stalks**	**,**	**remove**	**strings**	**or**	**threads**	**,**
选择	出色地	带槽	茎	,	消除	字符串	或者	线程	,

选择茎秆表面有明显纹路的，去除茎秆上的筋或线头。

[kʌt] [ɪn] ['juːnɪfɔːrm] [leŋθs] [ænd; ənd] [fɪl] [gruːvz] [wɪð; wɪθ] [koʊld] [tə'meɪtoʊ] ['dʒeli] , [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːrdn] .

cut	in	uniform	lengths	and	fill	grooves	with	cold	tomato	jelly	,	just	before	it	hardens	.
切	在	制服	长度	和	充满	凹槽	和	寒冷的	番茄	果冻	,	只是	前	它	硬化	.

切成均匀的长度，在冷番茄果冻变硬之前，将果冻填入凹槽中。

[sɜːrv] [tuː] [stɔːks] [ɑːn] [tuː] [roʊ'meɪn] ['letɪs] [liːvz] { - }

Serve	two	stalks	on	two	romaine	lettuce	leaves	{	16	}
服务	二	茎	在	二	罗马生菜	莴苣	树叶	{	-	}

将两根茎放在两片罗马生菜叶子上{16}

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] [ɑːn] [saɪd] [ʌv; əv] [pleɪt] .

with	a	teaspoonful	of	mayonnaise	on	side	of	plate	.
和	一个	一茶匙	的	蛋黄酱	在	边	的	盘子	.

盘子旁边放一茶匙蛋黄酱。

[iːt] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] , ['dɪpɪŋ] ['seləri] ['ɛndz] [ɪn] ['dresɪŋ] .

Eat	with	fingers	,	dipping	celery	ends	in	dressing	.
吃	和	手指	,	浸渍	芹菜	结束	在	敷料	.

用手指蘸着芹菜根吃，蘸着酱汁吃。

['seləri] [stɪk] ['sæləd] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

CELERY	STICK	SALAD	No	.	2	.
芹菜	戳	沙拉	不	.	2	.

芹菜条沙拉2号。

[prɪ'per] ['seləri] [æz; əz] [ɪn] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['seləri] [stɪk] ['sæləd] [noʊ] . [wʌn] .

Prepare	celery	as	in	recipe	for	Celery	Stick	Salad	No	.	1	.
准备	芹菜	作为	在	食谱	为了	芹菜	戳	沙拉	不	.	1	.

按照芹菜条沙拉1号的食谱准备芹菜。

[fɪl] [gruːvz] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] [mæʃt] [wɪð; wɪθ] [pɪ'mentoʊ] .

Fill	grooves	with	cream	cheese	mashed	with	pimento	.
充满	凹槽	和	奶油	奶酪	捣碎	和	甜椒	.

将奶油奶酪与甜椒捣碎，填入凹槽中。

[sɜːrv] [ɪn] [seɪm] [weɪ] .

Serve	in	same	way	.
服务	在	相同的	方式	.

以同样的方式上菜。

['seləri] ['sæləd] .

CELERY	SALAD	.
芹菜	沙拉	.

芹菜沙拉。

[tʃɑːp] [krɪsp] ['seləri] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [blæntʃt] , ['broʊkən] [pɪ'kɑːn] [miːts] .

Chop	crisp	celery	and	mix	with	blanched	,	broken	pecan	meats	.
劈	脆	芹菜	和	混合	和	焯水	,	破碎的	胡桃	肉类	.

将脆芹菜切碎，与焯过水、掰碎的山核桃仁混合。

[pʊt] [tuː] [roʊ'meɪn] ['letɪs] [liːvz] [ɑːn] [iːtʃ] [pleɪt] , [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ,

Put	two	romaine	lettuce	leaves	on	each	plate	,	and	in	the	middle	,
放	二	罗马生菜	莴苣	树叶	在	每个	盘子	,	和	在	这	中间	,

在每个盘子上放两片罗马生菜叶，中间放上.....

[ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [iːtʃ] [liːf] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [roʊ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ,

along	the	length	of	each	leaf	put	a	little	row	of	the	mixture	,
沿着	这	长度	的	每个	叶子	放	一个	小的	排	的	这	混合物	,

在每片叶子的长度方向上放上一小排混合物，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl] [striːm] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] [ɑːn][tɑːp] .

with	a	small	stream	of	mayonnaise	on	top	.
和	一个	小的	溪流	的	蛋黄酱	在	顶部	.

上面淋上少许蛋黄酱。

[tə'meɪtoʊ] ['dʒeli] .

TOMATO	JELLY	.
番茄	果冻	.

番茄果冻。

[mæʃ] [freʃ] [tə'meɪtoʊz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [paɪnt][ænd; ənd][hæf] .

Mash	fresh	tomatoes	through	a	sieve	,	enough	to	make	pint	and	half	.
捣碎	新鲜的	西红柿	通过	一个	筛	,	足够的	到	制作	品脱	和	一半	.

将新鲜番茄捣碎，用筛子过筛，制成一品脱半的量。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['dʒelətn] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][tə'meɪtoʊz] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][kloʊvz] , [sɔːlt] ,

Dissolve	one	package	of	gelatine	,	add	to	tomatoes	,	season	with	cloves	,	salt	,
溶解	一	包裹	的	明胶	,	添加	到	西红柿	,	季节	和	丁香	,	盐	,

['selərɪ] [siːd] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] .

celery	seed	and	white	pepper	.
芹菜	种子	和	白色的	胡椒	.

将一包明胶溶解，加入番茄中，用丁香、盐、芹菜籽和白胡椒粉调味。

[bɔɪl][ə; eɪ][fjuː]['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] , [streɪn] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld][set] [nɪr]

Boil	a	few	seconds	,	remove	from	fire	,	strain	,	and	when	cold	set	near
熬	一个	很少	秒	,	消除	从	火	,	拉紧	,	和	什么时候	寒冷的	放	靠近

[aɪs] .

ice	.
冰	.

煮沸几秒钟，离火，过滤，冷却后放在冰块旁。

['kjuːkʌmbər] ['sæləd] .

CUCUMBER	SALAD	.
黄瓜	沙拉	.

黄瓜沙拉。

[tuː] [lɔːŋ] [glæs] [haʊs] ['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd][wʌn]['miːdiəm] [waɪt] ['ʌnjən] [slaɪst] ['θɪnli] [ænd; ənd]

Two	long	glass	house	cucumbers	and	one	medium	white	onion	sliced	thinly	and
二	长的	玻璃	房子	黄瓜	和	一	中等的	白色的	洋葱	切片	薄薄的	和

[soʊkt] [ɪn][aɪs]['wɔːtər] .

soaked	in	ice	water	.
浸泡过	在	冰	水	.

两根长长的温室黄瓜和一个中等大小的白洋葱切成薄片，浸泡在冰水中。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] ['laɪtli] [mɪks][wɪð; wɪθ] [tuː] [koʊld] ,

Drain	well	and	lightly	mix	with	two	cold	,
流走	出色地	和	轻轻	混合	和	二	寒冷的	,

沥干水分，轻轻与两份冷的混合，

[fɜːrm][tə'meɪtoʊz] [kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

firm	tomatoes	cut	with	a	sharp	knife	into	small	pieces	.
公司	西红柿	切	和	一个	锋利的	刀	进入	小的	件	.

将质地较硬的西红柿用锋利的刀切成小块。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ][pleɪn]

Add	a	little	Worcestershire	sauce	and	a	pinch	of	sugar	to	a	plain
添加	一个	小的	伍斯特郡	酱	和	一个	捏	的	糖	到	一个	清楚的

[frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər]['sæləd][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] . { - }

French	dressing	and	pour	over	salad	and	serve	on	lettuce	leaves	.	{	17	}
法语	敷料	和	倒	超过	沙拉	和	服务	在	莴苣	树叶	.	{	-	}

在普通的法式沙拉酱中加入少许伍斯特沙司和一小撮糖，淋在沙拉上，盛在生菜叶上即可食用。{17}

['kɑːliflaʊər] ['sæləd] .
CAULIFLOWER SALAD .
菜花 沙拉 .

花椰菜沙拉。

[bɔɪl] ['kɑːliflaʊər] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Boil cauliflower in salted water until tender and drain .
熬 菜花 在 咸的 水 直到 投标 和 流走 .

将花椰菜放入盐水中煮至软烂，沥干水分。

[pʊt] [ə; eɪ] [spreɪ] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [blɑːks] [ʌv; əv] [hɑːrd] [bɔɪld] [eg] .
Put a spray of it on a lettuce leaf with a few blocks of hard boiled egg .
放 一个 喷 的 它 在 一个 莴苣 叶子 和 一个 很少 积木 的 难的 煮沸 蛋 .

将它喷洒在生菜叶上，再放上几块煮熟的鸡蛋。

[dres] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .
Dress with a spoonful of mayonnaise dressing .
裙子 和 一个 一勺 的 蛋黄酱 敷料 .

淋上一勺蛋黄酱。

['spɪnɪtʃ] ['sæləd] .
SPINACH SALAD .
菠菜 沙拉 .

菠菜沙拉。

[bɔɪl] ['spɪnɪtʃ] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil spinach until tender .
熬 菠菜 直到 投标 .

将菠菜煮至软烂。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
Salt and pepper while cooking .
盐 和 胡椒 尽管 烹饪 .

烹饪时加盐和胡椒。

[wen] [dʌn] , [mæʃ] [faɪn] , [dreɪn] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
When done , mash fine , drain , and season with butter .
什么时候 完毕 , 捣碎 美好的 , 流走 , 和 季节 和 黄油 .

煮熟后捣成泥，沥干水分，用黄油调味。

[mɪns] ['kjuːkʌmbər] ['pɪkl] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [moʊld] [ɪn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['məʊldz] .
Mince cucumber pickle , add to spinach and mould in individual moulds .
剁碎 黄瓜 泡菜 , 添加 到 菠菜 和 模具 在 个人 模具 .

将腌黄瓜切碎，加入菠菜中，然后分别放入模具中成型。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [bed] [ʌv; əv] [kres] ,
Turn out on a bed of cress ,
转动 出去 在 一个 床 的 豆瓣菜 ,

翻面放在豆瓣菜床上，

[pʊt] ['greɪtɪd] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] [ænd; ənd] [griːn] ['meɪəneɪz] [ɑːn] [tɑːp] .
put grated hard boiled eggs around the base and Green Mayonnaise on top .
放 磨碎的 难的 煮沸 鸡蛋 大约 这 根据 和 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 .

在饼底周围撒上磨碎的煮鸡蛋，上面放上绿色蛋黄酱。

['rædɪʃ] ['sæləd] .
RADISH SALAD .
萝卜 沙拉 .

萝卜沙拉。

[piːl] [fɜːrm] [jʌŋ] ['rædɪʃiz] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtər] [wʌn] - [hæf] ['aʊər] .
Peel firm young radishes , cut in small pieces , and soak in ice water one - half hour .
果皮 公司 年轻的 萝卜 , 切 在 小的 件 , 和 浸泡 在 冰 水 一 - 一半 小时 .

将结实的嫩萝卜去皮，切成小块，浸泡在冰水中半小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['broʊkən] [blæntʃt] [pɪ'kɑːn] [miːts] .

Drain	and	mix	with	broken	blanched	pecan	meats	.
流走	和	混合	和	破碎的	焯水	胡桃	肉类	.

沥干水分，与切碎的焯水山核桃仁混合。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Serve	on	lettuce	with	Mayonnaise	No	.	2	.
服务	在	莴苣	和	蛋黄酱	不	.	2	.

配生菜和2号蛋黄酱食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [raʊnd] [red] ['rædɪʃiz] [slaɪst] [ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] ['roʊziz] .

Garnish	with	round	red	radishes	sliced	in	the	shape	of	roses	.
装饰	和	圆形的	红色的	萝卜	切片	在	这	形状	的	玫瑰	.

用切成玫瑰花形状的圆形红萝卜片装饰。

['kæbɪdʒ] ['sæləd] .

CABBAGE	SALAD	.
卷心菜	沙拉	.

卷心菜沙拉。

[ðə; ði] [hæf] [ʌv; əv] [wʌn] [smɔːl] , [hɑːrd] , [waɪt] ['kæbɪdʒ] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['faɪnli] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [smɔːl] ,

The	half	of	one	small	,	hard	,	white	cabbage	shredded	finely	,	mixed	with	one	small	,
这	一半	的	一	小的	,	难的	,	白色的	卷心菜	碎	精细地	,	混合	和	一	小的	,

半颗小而硬的白甘蓝，切成细丝，与一颗小的，

[waɪt] ['ʌnjən] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [ɔːl] [soʊkt] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtər] [tuː] ['aʊərz] .

white	onion	chopped	and	all	soaked	in	ice	water	two	hours	.
白色的	洋葱	切碎	和	全部	浸泡过	在	冰	水	二	小时	.

将白洋葱切碎，全部浸泡在冰水中两个小时。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['faɪnli] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['selәri] ; [dʌst] [wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] ,

Drain	well	and	mix	with	half	the	amount	of	finely	shredded	celery	;	dust	with	cayenne	,
流走	出色地	和	混合	和	一半	这	数量	的	精细地	碎	芹菜	;	灰尘	和	辣椒	,

沥干水分，与一半量的切碎芹菜混合；撒上辣椒粉。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

sprinkle	with	a	pinch	of	sugar	and	dress	with	French	dressing	containing	a	dash	of	Worcestershire	sauce	.
撒	和	一个	捏	的	糖	和	裙子	和	法语	敷料	包含	一个	短跑	的	伍斯特郡	酱	.

撒上一小撮糖，淋上含有少许伍斯特沙司的法式沙拉酱。

[sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] [nest] [ʌv; əv] ['endaɪv,'endɪv] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [blɑːks] [ʌv; əv] [red] [biːt] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [drest] [wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] ,

Serve	in	a	nest	of	endive	and	put	a	few	small	blocks	of	red	beet	which	have	been	dressed	with	vinegar	,
服务	在	一个	巢	的	苣荬菜	和	放	一个	很少	小的	积木	的	红色的	甜菜	哪个	有	到过	穿着	和	醋	,

将菜肴盛入菊苣叶中，再放上几小块用醋腌过的红甜菜根。

[ɑːn] [tɑːp] . { - }

on	top	.	{	18	}
在	顶部	.	{	-	}

在最上面。{18}

['strɔːberi] ['sæləd] .
STRAWBERRY SALAD .
草莓 沙拉 .

草莓沙拉。

[slaɪs] ['strɔːberɪz] .
Slice strawberries .
片 草莓 .

将草莓切片。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] ['kʌmkwɑːts][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]
Add half the quantity of thinly sliced kumquats and sprinkle lightly with
添加 一半 这 数量 的 薄薄的 切片 金橘 和 撒 轻轻 和
['ʃʊgər] .
sugar .
糖 .

加入一半量的金橘薄片，并轻轻撒上糖。

[dres] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [smɔːl] [kʌp] [ʃeɪpt] [liːvz] [ʌv; əv]
Dress with a very little lemon dressing and put in small cup shaped leaves of
裙子 和 一个 非常 小的 柠檬 敷料 和 放 在 小的 杯子 形状 树叶 的
[waɪt] ['letɪs] .
white lettuce .
白色的 莴苣 .

淋上少许柠檬汁，放入杯状的小白生菜叶。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['strɔːberi] , [wɪð; wɪθ][kæp][ænd; ənd] [stem] .
Garnish with a large strawberry , with cap and stem .
装饰 和 一个 大的 草莓 , 和 帽 和 干 .

用一颗带蒂的大草莓装饰。

[mæ'mi] - [sə'poʊtə] ['sæləd] .
MAMMEE - SAPOTA SALAD .
妈妈 - 人心果 沙拉 .

马米-萨波塔沙拉。

[kʌt] [ɪn][hæf] , [rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ]['lemən] ['dresɪŋ] ,
Cut in half , remove seed and dress with lemon dressing ,
切 在 一半 , 消除 种子 和 裙子 和 柠檬 敷料 ,

切成两半，去籽，淋上柠檬汁。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv]['saʊər][sɑːps] .
adding a few drops of the juice of sour sops .
添加 一个 很少 滴 的 这 汁 的 酸的 肥皂 .

加入几滴刺果番荔枝汁。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] [ænd; ənd] [iːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] .
Serve on lettuce leaf and eat with a spoon .
服务 在 莴苣 叶子 和 吃 和 一个 勺子 .

盛在生菜叶上，用勺子吃。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['prɪti] [dɪʃ] .
This is a very pretty dish .
这 是 一个 非常 漂亮的 盘子 .

这是一道非常漂亮的菜。

['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] ['sæləd] .
FLORIDA SALAD .
佛罗里达 沙拉 .

佛罗里达沙拉。

[piːl] ['greɪpfruːt] , ['ɔːrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] ['tændʒəriːn] ; [dɪ'vaɪd]['ɪntuː][loʊbz] , [rɪ'muːv] [waɪt] [skɪn]
Peel **grapefruit** **,** **oranges** **,** **and** **tangerines** **;** **divide** **into** **lobes** **,** **remove** **white** **skin**
果皮 柚子 , 橙子 , 和 橘子 ; 划分 进入 叶 , 消除 白色的 皮肤
[ænd; ənd] [siːd] ,
and **seed** **,**
和 种子 ,

将葡萄柚、橙子和橘子去皮；切成瓣状，去除白色果皮和果核。

[ænd; ənd][pʊt][ɑːn] ['letɪs] [liːvz] .
and **put** **on** **lettuce** **leaves** **.**
和 放 在 莴苣 树叶 .

然后放在生菜叶子上。

[kʌt] [ə; eɪ]['paɪnæp(ə)l]['ɪntuː] [smɔːl] [skwer] [blɑːks] [ænd; ənd][paɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [pleɪt]
Cut **a** **pineapple** **into** **small** **square** **blocks** **and** **pile** **a** **little** **on** **top** **of** **each** **plate**
切 一个 菠萝 进入 小的 正方形 积木 和 桩 一个 小的 在 顶部 的 每个 盘子
[ʌv; əv]['sæləd] .
of **salad** **.**
的 沙拉 .

将菠萝切成小方块，每盘沙拉上放少许。

[ə'raʊnd] [ðə; ði]['sæləd][pʊt]['slaɪsɪz][ʌv; əv][bə'nænə][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs] [skwiːzd] ['oʊvər] .
Around **the** **salad** **put** **slices** **of** **banana** **with** **a** **little** **lemon** **juice** **squeezed** **over** **.**
大约 这 沙拉 放 切片 的 香蕉 和 一个 小的 柠檬 汁 挤压 超过 .

在沙拉周围放上香蕉片，挤上少许柠檬汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] . { - }
Serve **with** **mayonnaise** **.** **{** **19** **}**
服务 和 蛋黄酱 . { - }

佐以蛋黄酱食用。{19}

['lʌntʃən] ['sælədz] .
Luncheon **Salads** **.**
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[ˌævə'kɑːdoʊ] [per] ['sæləd] .
AVOCADO **PEAR** **SALAD** **.**
牛油果 梨 沙拉 .

牛油果梨沙拉。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][æn; ən][ˌævə'kɑːdoʊ] [per] [ɪn] [strɪps] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [ðen] [kʌt]['ɪntuː]
Cut **the** **meat** **of** **an** **avocado** **pear** **in** **strips** **,** **lengthwise** **,** **then** **cut** **into**
切 这 肉 的 一个 牛油果 梨 在 条状物 , 纵向 , 然后 切 进入
[skwer] [blɑːks] .
square **blocks** **.**
正方形 积木 .

将牛油果果肉纵向切成条状，然后切成方块。

[mɪks] ['kerfəli] , [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] , [wɪð; wɪθ][koʊld][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ʌp] .
Mix **carefully** **,** **without** **mashing** **,** **with** **cold** **hard** **boiled** **eggs** **,** **cut** **up** **.**
混合 小心 , 没有 捣碎 , 和 寒冷的 难的 煮沸 鸡蛋 , 切 向上 .

将切碎的冷煮鸡蛋轻轻拌匀，不要捣碎。

[ɪf] [ðə; ði] [perz] [ɑːr; ər][nɑːt] [tuː] [lɑːrdʒ] ,
If **the** **pears** **are** **not** **too** **large** **,**
如果 这 梨 是 不是 也 大的 ,

如果梨子不太大的话，

[fɪl] [hʌlz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] ['letɪs] [ɔːr] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]
fill hulls with the salad and place on lettuce or serve on lettuce without the
充满 船体 和 这 沙拉 和 地方 在 莴苣 或者 服务 在 莴苣 没有 这
[hʌlz] .
hulls .
船体 .

将沙拉填入菜皮中，放在生菜上；或者不带菜皮，直接放在生菜上食用。

[dres] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Dress with Mayonnaise No . 2 .
裙子 和 蛋黄酱 不 . 2 .

淋上2号蛋黄酱。

['ɔɪstər] ['sæləd] .
OYSTER SALAD .
牡蛎 沙拉 .

牡蛎沙拉。

[wʌn] [paɪnt][ʌv; əv] [smɔːl] , [freʃ] ['ɔɪstər] .
One pint of small , fresh oysters .
一 品脱 的 小的 , 新鲜的 牡蛎 .

一品脱新鲜小牡蛎。

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd] [rɪns] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [ɪn][aɪs]['wɔːtər] ;
Strain the liquor and rinse the oysters in ice water ;
拉紧 这 酒 和 冲洗 这 牡蛎 在 冰 水 ;

将酒液滤出，用冰水冲洗牡蛎；

[pʊt] ['ɔɪstər] [bæk] [ɪn] ['lɪkər] [ænd; ənd][skɔːld] [ʌn'tɪl] [wel] [kɜːrld] .
put oysters back in liquor and scald until well curled .
放 牡蛎 后退 在 酒 和 烫伤 直到 出色地 卷曲 .

将牡蛎放回酒中，用热水烫至完全卷曲。

[dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Drain and chill .
流走 和 寒意 .

沥干水分，冷却。

[mɪks][wɪð; wɪθ]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [daɪst] ['seləri] , [wʌn] [smɔːl] ['kjuːkʌmbər] ['pɪkl] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
Mix with equal quantity of diced celery , one small cucumber pickle chopped fine ,
混合 和 平等的 数量 的 切丁 芹菜 , 一 小的 黄瓜 泡菜 切碎 美好的 ,

与等量的芹菜丁、一根切碎的小黄瓜混合，

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] , [ænd; ənd][wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] .
a sprinkling of cayenne , and one cupful of chopped mushrooms .
一个 洒 的 辣椒 , 和 一 一杯 的 切碎 蘑菇 .

撒上少许辣椒粉，再加一杯切碎的蘑菇。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] [griːn] ['meɪəneɪz] .
Serve on lettuce with Green Mayonnaise .
服务 在 莴苣 和 绿色的 蛋黄酱 .

配生菜和绿色蛋黄酱食用。

['tuːnə] ['sæləd] .
TUNA SALAD .
金枪鱼 沙拉 .

金枪鱼沙拉。

[mɪks]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['tuːnə][ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['seləri] .
Mix equal quantity of tuna and chopped celery .
混合 平等的 数量 的 金枪鱼 和 切碎 芹菜 .

将等量的金枪鱼和切碎的芹菜混合。

[slaɪs] ['mɪdʒɪt] ['kjuːkʌmbər] ['pɪkəlz] [ɪn]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [smɔːl] [strɪps] ,

Slice	midget	cucumber	pickles	in	lengthwise	,	small	strips	,
片	侏儒	黄瓜	泡菜	在	纵向	,	小的	条状物	,

将小黄瓜纵向切成细条，

[mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] .

mix	with	the	fish	and	celery	and	sprinkle	with	cayenne	.
混合	和	这	鱼	和	芹菜	和	撒	和	辣椒	.

与鱼肉和芹菜混合，撒上辣椒粉。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Serve	on	lettuce	leaves	and	dress	with	Mayonnaise	No	.	2	.
服务	在	莴苣	树叶	和	裙子	和	蛋黄酱	不	.	2	.

盛于生菜叶上，淋上2号蛋黄酱。

[ðɪs] ['sæləd][ɪz]['ɔːlsoʊ][naɪs][fɔːr; fər] [brɪdʒ] ['pɑːrtiz] .

This	salad	is	also	nice	for	bridge	parties	.
这	沙拉	是	还	好的	为了	桥	各方	.

这款沙拉也很适合桥牌聚会享用。

[ðə; ði]['tuːnə] [fɪʃ] [ɪz]['ɔːf(ə)n] [kɔːld] [ðə; ði] “ ['tʃɪkɪn] [ʌv; əv][ðə; ði] [siː] .

The	tuna	fish	is	often	called	the	“	Chicken	of	the	sea	.
这	金枪鱼	鱼	是	经常	称为	这	“	鸡	的	这	海	.

金枪鱼常被称为“海里的鸡”。

” ['tɜːrki] ['sæləd] .

”	TURKEY	SALAD	.
”	火鸡	沙拉	.

“火鸡沙拉。”

[pʊt][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv]['tendər] ['tɜːrki] [ɑːn][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] .

Put	a	thin	slice	of	tender	turkey	on	a	lettuce	leaf	.
放	一个	薄的	片	的	投标	火鸡	在	一个	莴苣	叶子	.

将一片薄薄的嫩火鸡肉放在生菜叶上。

[mɪns] ['seləri] [ænd; ənd] [t'rʌflz] , [mɪks] { - }

Mince	celery	and	truffles	,	mix	{	20	}
剁碎	芹菜	和	松露	,	混合	{	-	}

芹菜和松露切碎，混合{20}

[wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [maʊnd] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['tɜːrki]

with	mayonnaise	and	put	a	little	mound	of	it	on	each	piece	of	turkey
和	蛋黄酱	和	放	一个	小的	冢	的	它	在	每个	片	的	火鸡

[ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] - .

and	top	with	a	Salmiring	.
和	顶部	和	一个	-	.

在每块火鸡肉上抹上一小堆蛋黄酱，再放上一颗萨尔米林。

([rɪŋz] [kʌt][frʌm; frəm] ['siːdɪd] ['ɑːlɪvz] .)

(	Rings	cut	from	seeded	olives	.	)
(	戒指	切	从	播种	橄榄	.	)

（用去籽橄榄切出的圆环。）

['tʃɪkɪn] ['æspɪk] ['sæləd] .

CHICKEN	ASPIC	SALAD	.
鸡	肉冻	沙拉	.

鸡肉冻沙拉。

['kʌvər] [ə; eɪ] [fɔːr] [paʊnd] [fæt] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [blæk]

Cover	**a**	**four**	**pound**	**fat**	**chicken**	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**black**
覆盖	一个	四	磅	胖的	鸡	和	沸腾	水	,	季节	和	盐	和	黑色的

['pepər] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将一只四磅重的肥鸡用沸水浸没，用盐和黑胡椒调味。

[ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

and	**simmer**	**until**	**tender**	**.**
和	煨	直到	投标	.

小火慢炖至软烂。

[rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] .

Remove	**chicken**	**.**
消除	鸡	.

取出鸡肉。

['siːz(ə)n] ['lɪkər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [fjuː] [kloʊvz] ,

Season	**liquor**	**with**	**a**	**finely**	**chopped**	**small**	**onion**	**,**	**a**	**few**	**cloves**	**,**
季节	酒	和	一个	精细地	切碎	小的	洋葱	,	一个	很少	丁香	,

用切碎的小洋葱、几瓣丁香给酒调味，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ænd; ənd] [bɔɪl] [daʊn] [tuː; tə] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] .

a	**dash**	**of**	**cayenne**	**and**	**boil**	**down**	**to**	**about**	**one**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**.**
一个	短跑	的	辣椒	和	熬	向下	到	关于	一	品脱	和	一个	一半	.

加入少许辣椒粉，煮至大约一品脱半。

[soʊk] [wʌn] [bɑːks] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Soak	**one**	**box**	**of**	**gelatine**	**in**	**a**	**cup**	**of**	**cold**	**water**	**with**	**one**	**tablespoonful**	**of**
浸泡	一	盒子	的	明胶	在	一个	杯子	的	寒冷的	水	和	一	一汤匙	的

['leмən] [dʒuːs] ['ædɪd] .

lemon	**juice**	**added**	**.**
柠檬	汁	额外	.

将一盒明胶浸泡在一杯冷水中，加入一汤匙柠檬汁。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Pour	**into**	**chicken**	**stock**	**and**	**boil**	**a**	**few**	**seconds**	**.**
倒	进入	鸡	库存	和	熬	一个	很少	秒	.

倒入鸡汤中，煮沸几秒钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [streɪn] , [ðen] ['klærəfaɪ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː]

Remove	**from**	**the**	**fire**	**and**	**strain**	**,**	**then**	**clarify**	**with**	**the**	**whites**	**of**	**two**
消除	从	这	火	和	拉紧	,	然后	阐明	和	这	白人	的	二

[egz] .

eggs	**.**
鸡蛋	.

从火上移开，过滤，然后用两个鸡蛋的蛋白澄清。

[daɪs] [ðə; ði] [koʊld] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['seləri] [kʌt] [faɪn] .

Dice	**the**	**cold**	**chicken**	**and**	**add**	**half**	**the**	**quantity**	**of**	**celery**	**cut**	**fine**	**.**
骰子	这	寒冷的	鸡	和	添加	一半	这	数量	的	芹菜	切	美好的	.

将冷鸡肉切丁，加入一半量的切碎芹菜。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['dʒelətn] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [set] , [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]

Just	**before**	**the**	**gelatine**	**begins**	**to**	**set**	**,**	**put**	**a**	**little**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**individual**
只是	前	这	明胶	开始	到	放	,	放	一个	小的	在	这	底部	的	个人

[kʌps] ,

cups	**,**
杯子	,

在明胶即将凝固之前，在每个杯子的底部放入少许明胶。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [mɔːr] ['dʒelətn] .

add	**chicken**	**and**	**celery**	**and**	**finish**	**the**	**top**	**with**	**more**	**gelatine**	**.**
添加	鸡	和	芹菜	和	结束	这	顶部	和	更多的	明胶	.

加入鸡肉和芹菜，最后在上面再淋上一些明胶。

[pʊt] [kʌps] [nɪr] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Put	**cups**	**near**	**ice**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
放	杯子	靠近	冰	直到	准备好	到	服务	.

将杯子放在冰块旁边，直到准备上桌时再取出。

[tɜːrn] [aʊt] [ʌv; əv] [kʌps] — ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [θɪn] ['bleɪdɪd] [wɔːrm] [naɪf] — [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] ,

Turn	**out**	**of**	**cups**	**—**	**using**	**a**	**thin**	**bladed**	**warm**	**knife**	**—**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**,**
转动	出去	的	杯子	—	使用	一个	薄的	带刃的	温暖的	刀	—	在	莴苣	树叶	,

用薄刃温刀将杯子里的食材倒扣在生菜叶上，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['peɪpər] [tuːb] [skwiːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [rɪŋ] [ʌv; əv] [stɪf] ['meɪəneɪz] [ə'raʊnd] [ðə; ði]

and	**with**	**a**	**paper**	**tube**	**squeeze**	**a**	**little**	**ring**	**of**	**stiff**	**mayonnaise**	**around**	**the**
和	和	一个	纸	管子	挤	一个	小的	戒指	的	僵硬的	蛋黄酱	大约	这

[beɪs] [ʌv; əv] ['sæləd] .

base	**of**	**salad**	**.**
根据	的	沙拉	.

用纸筒在沙拉底部挤上一圈浓稠的蛋黄酱。

[pʊt] [æn; ən] ['ɑːlɪv] [ænd; ənd] [tuː] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] .

Put	**an**	**olive**	**and**	**two**	**maraschino**	**cherries**	**on**	**top**	**of**	**each**	**.**
放	一个	橄榄	和	二	樱桃酒	樱桃	在	顶部	的	每个	.

在每个上面放一颗橄榄和两颗马拉斯奇诺樱桃。

[ˌsɑːr'diːn] [egz] .

SARDINE	**EGGS**	**.**
沙丁鱼	鸡蛋	.

沙丁鱼卵。

[hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [splɪt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ɪn] [hævz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌsɑːr'diːn]

Hard	**boiled**	**eggs**	**split**	**lengthwise**	**in**	**halves**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**sardine**
难的	煮沸	鸡蛋	分裂	纵向	在	一半	和	一个	一茶匙	的	沙丁鱼

['meɪəneɪz] [ɑːn][tɑːp] ,

mayonnaise	**on**	**top**	**,**
蛋黄酱	在	顶部	,

将煮熟的鸡蛋纵向切成两半，上面放一茶匙沙丁鱼蛋黄酱。

[sɜːrvd] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] .

served	**on**	**lettuce**	**leaves**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	.

盛于生菜叶上。

[ˌsɑːr'diːn] ['meɪəneɪz] : [pleɪn] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ] [boʊnd] [sɑː'diːnz] [mæʃt] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

Sardine	**Mayonnaise**	**:**	**plain**	**mayonnaise**	**with**	**boned**	**sardines**	**mashed**	**into**	**it**	**.**
沙丁鱼	蛋黄酱	:	清楚的	蛋黄酱	和	骨	沙丁鱼	捣碎	进入	它	.

沙丁鱼蛋黄酱：在普通蛋黄酱中加入去骨沙丁鱼泥。

[meɪk] ['prɪti] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [tə'bæskoʊ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['kjuːkʌmbər] ['pɪkəlz] . { -

Make	**pretty**	**hot**	**with**	**tabasco**	**and**	**add**	**finely**	**chopped**	**cucumber**	**pickles**	**.**	**{**	**21**
制作	漂亮的	热的	和	塔巴斯科辣椒酱	和	添加	精细地	切碎	黄瓜	泡菜	.	{	-

}

}

}

用塔巴斯科辣椒酱做成辣味，再加入切碎的黄瓜泡菜。{21}

[eg] ['liliz] .

EGG	**LILIES**	**.**
蛋	百合花	.

蛋形百合。

['kerfəli] [kʌt][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] [daʊn] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][tu:; tə][fɔ:rm] [petlz] .

Carefully	**cut**	**the**	**white**	**of**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**down**	**lengthwise**	**to**	**form**	**petals**	**.**
小心	切	这	白色的	的	难的	煮沸	鸡蛋	向下	纵向	到	形式	花瓣	.

将煮熟的鸡蛋清小心地纵向切开，形成花瓣状。

[æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv] [i:tʃ] ['pet(ə)l][pʊt][ə; eɪ][drɑ:p][ʌv; əv] [di:p] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][ɑ:n]

At	**the**	**base**	**of**	**each**	**petal**	**put**	**a**	**drop**	**of**	**Deep**	**Yellow**	**Mayonnaise**	**and**	**on**
在	这	根据	的	每个	花瓣	放	一个	降低	的	深的	黄色的	蛋黄酱	和	在

[tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði][joʊk] ,

top	**of**	**the**	**yolk**	**,**
顶部	的	这	蛋黄	,

在每片花瓣的底部滴一滴深黄色蛋黄酱，然后在蛋黄上滴一滴。

[ɪn]['sentər] , [meɪk] [ə; eɪ]['taɪni] [ˌɪnden'teɪʃn] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [gri:n] ['meɪəneɪz] .

in	**center**	**,**	**make**	**a**	**tiny**	**indentation**	**and**	**fill**	**with**	**Green**	**Mayonnaise**	**.**
在	中心	,	制作	一个	微小的	缩进	和	充满	和	绿色的	蛋黄酱	.

在中心挖一个小坑，填入绿色蛋黄酱。

[ði:z] [ɑ:r; ər] ['prɪti] [tu:; tə] [sɜ:rv] [ɑ:n][ə; eɪ] [helpt] [pleɪt] [kən'teɪnɪŋ] [koʊld] [bɔɪld] [hæm][ænd; ənd]

These	**are**	**pretty**	**to**	**serve**	**on**	**a**	**helped**	**plate**	**containing**	**cold**	**boiled**	**ham**	**and**
这些	是	漂亮的	到	服务	在	一个	帮助	盘子	包含	寒冷的	煮沸	火腿	和

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

sandwiches	**.**
三明治	.

这些小点心很适合放在盘子里，搭配冷煮火腿和三明治一起食用。

[pʊt][ə; eɪ][fju:] [nə'stɜ:rʃəm] [li:vz] [ə'raʊnd][ðə; ði] ['liliz] .

Put	**a**	**few**	**nasturtium**	**leaves**	**around**	**the**	**lilies**	**.**
放	一个	很少	金莲花	树叶	大约	这	百合花	.

在百合花周围放几片旱金莲叶子。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] .

CHICKEN	**SALAD**	**.**
鸡	沙拉	.

鸡肉沙拉。

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [wʌn] [fɔ:r] [paʊnd][fæt] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ɪn]['wɔ:tər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]

Salt	**and**	**pepper**	**one**	**four**	**pound**	**fat**	**chicken**	**and**	**simmer**	**in**	**water**	**enough**	**to**
盐	和	胡椒	一	四	磅	胖的	鸡	和	煨	在	水	足够的	到

['kʌvər][ʌn'tɪl] ['pɜ:rfɪktli] ['tendər] .

cover	**until**	**perfectly**	**tender**	**.**
覆盖	直到	完美	投标	.

将一只四磅重的肥鸡用盐和胡椒粉腌制，放入足够的水中炖煮至完全熟透。

[wen] [dʌn] , [rɪ'mu:v] ['tʃɪkɪn] ,

When	**done**	**,**	**remove**	**chicken**	**,**
什么时候	完毕	,	消除	鸡	,

完成后，取出鸡肉。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðer; ðər][ɪz] [tu:] [mʌtʃ] ['lɪkər] [bɔɪl] [daʊn] [ʌn'tɪl][ðer; ðər][ɪz][dʒʌst][ə'baʊt] [ɪ'nʌf] [ɪn] [wɪtʃ]

and	**if**	**there**	**is**	**too**	**much**	**liquor**	**boil**	**down**	**until**	**there**	**is**	**just**	**about**	**enough**	**in**	**which**
和	如果	那里	是	也	很多	酒	熬	向下	直到	那里	是	只是	关于	足够的	在	哪个

[tu:; tə]['dʒeli][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .

to	**jelly**	**the**	**chicken**	**.**
到	果冻	这	鸡	.

如果酒太多，就把酒熬煮到刚好够把鸡肉冻成果冻的程度。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['sɪzərz] ,

With	**the**	**kitchen**	**scissors**	**,**
和	这	厨房	剪刀	,

用厨房剪刀，

[kʌt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] [hæf] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [liːv] [ɪn] ['lɪkər] ['oʊvər] [naɪt] [ɑːn] [aɪs] .

cut	**the**	**chicken**	**into**	**half**	**inch**	**pieces**	**and**	**leave**	**in**	**liquor**	**over**	**night**	**on**	**ice**	**.**
切	这	鸡	进入	一半	英寸	件	和	离开	在	酒	超过	夜晚	在	冰	.

将鸡肉切成半英寸的小块，放在冰块上，浸泡在酒中过夜。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [mɪks] ['dʒelid] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] ['iːkwəl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [daɪst] ,

Just	**before**	**serving**	**,**	**mix**	**jellied**	**chicken**	**with**	**equal**	**quantity**	**of**	**diced**	**,**
只是	前	服务	,	混合	果冻	鸡	和	平等的	数量	的	切丁	,

上菜前，将鸡肉冻与等量的切丁混合。

[krɪsp] ['seləri] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːkʌpsˌfʊl] [ʌv; əv] ['broʊkən] [pɪ'kɑːn] [miːts] .

crisp	**celery**	**and**	**two**	**teacupsful**	**of**	**broken**	**pecan**	**meats**	**.**
脆	芹菜	和	二	满满一茶杯	的	破碎的	胡桃	肉类	.

爽脆的芹菜和两茶杯碎山核桃仁。

[tɜːrn] [ɔːl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['mɪksɪŋ] [boʊl] ,

Turn	**all**	**into**	**a**	**large**	**mixing**	**bowl**	**,**
转动	全部	进入	一个	大的	混合	碗	,

把所有食材倒入一个大搅拌碗中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] [pleɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] ['sæləd] [fɔːrk] [ænd; ənd]

add	**one**	**-**	**half**	**teacup**	**of**	**plain**	**French**	**dressing**	**and**	**with**	**salad**	**fork**	**and**
添加	一	-	一半	茶碗	的	清楚的	法语	敷料	和	和	沙拉	叉	和

[spuːn] ['laɪtli] [tɔːs] [tə'geðər] .

spoon	**lightly**	**toss**	**together**	**.**
勺子	轻轻	折腾	一起	.

加入半杯原味法式沙拉酱，用沙拉叉和勺子轻轻拌匀。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [koʊld] ,

Serve	**with**	**mayonnaise**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**and**	**garnish**	**with**	**slices**	**of**	**cold**	**,**
服务	和	蛋黄酱	在	莴苣	树叶	和	装饰	和	切片	的	寒冷的	,

[hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] - .

hard	**boiled**	**eggs**	**and**	**Salmirings**	**.**
难的	煮沸	鸡蛋	和	-	.

佐以蛋黄酱，放在生菜叶上，并用冰镇的煮鸡蛋片和萨尔米林饼干装饰。

[viːl] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] [kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðɪs] ['sæləd] .

Veal	**is**	**often**	**combined**	**with**	**half**	**the**	**amount**	**of**	**chicken**	**in**	**making**	**this**	**salad**	**.**
小牛肉	是	经常	合并	和	一半	这	数量	的	鸡	在	制作	这	沙拉	.

制作这道沙拉时，通常会将小牛肉与一半量的鸡肉混合。

['kʌvər] [viːl] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Cover	**veal**	**with**	**water**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**simmer**	**until**	**done**	**.**
覆盖	小牛肉	和	水	,	季节	和	盐	和	胡椒	和	煨	直到	完毕	.

将小牛肉加水没过，用盐和胡椒调味，小火慢炖至熟透。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] , [hæf] [viːl] [ænd; ənd] [hæf] ['tʃɪkɪn] . { - }

Cut	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**mix**	**with**	**chicken**	**,**	**half**	**veal**	**and**	**half**	**chicken**	**.**	**{**	**22**	**}**
切	在	小的	件	和	混合	和	鸡	,	一半	小牛肉	和	一半	鸡	.	{	-	}

切成小块，与鸡肉、一半小牛肉和一半鸡肉混合。{22}

['sæmən] ['sæləd] .

SALMON	**SALAD**	**.**
三文鱼	沙拉	.

三文鱼沙拉。

[boʊn] [ænd; ənd] [dreɪn] [wʌn] ['miːdiəm] [saɪzd] [kæn; kən] [ʌv; əv] [ðə; ði] [best] ['sæmən] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l]

Bone	**and**	**drain**	**one**	**medium**	**sized**	**can**	**of**	**the**	**best**	**salmon**	**and**	**sprinkle**
骨	和	流走	一	中等的	尺寸	能	的	这	最好的	三文鱼	和	撒

['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] .

lightly	**with**	**cayenne**	**.**
轻轻	和	辣椒	.

将一罐中等大小的优质鲑鱼去骨沥干，然后轻轻撒上辣椒粉。

[daɪs] [æn; ən] ['i:kwəl] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [krɪsp] ['seləri] ,

Dice	**an**	**equal**	**quantity**	**of**	**crisp**	**celery**	**,**
骰子	一个	平等的	数量	的	脆	芹菜	,

将等量的脆芹菜切丁，

[ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [fju:] ['keipəz] [tu:; tə] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɔ:s] [ɔ:l] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [fɔ:rk] [ænd; ənd] [spu:n] .

add	**a**	**few**	**capers**	**to**	**French**	**dressing**	**and**	**toss**	**all**	**together**	**with**	**fork**	**and**	**spoon**	**.**
添加	一个	很少	刺山柑	到	法语	敷料	和	折腾	全部	一起	和	叉	和	勺子	.

在法式沙拉酱中加入几颗刺山柑，然后用叉子和勺子将所有食材拌匀。

[sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	.

盛于生菜叶上。

[greɪt] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] ['seprətli] ,

Grate	**the**	**whites**	**and**	**yolks**	**of**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**separately**	**,**
格特	这	白人	和	蛋黄	的	难的	煮沸	鸡蛋	分别地	,

将煮熟鸡蛋的蛋白和蛋黄分别磨碎。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [waɪt] [ɑ:n] [tɑ:p] [ʌv; əv] [i:tʃ] ['sɜ:rvɪŋ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [joʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .

sprinkle	**a**	**little**	**grated**	**white**	**on**	**top**	**of**	**each**	**serving**	**and**	**the**	**grated**	**yolks**	**in**	**a**	**ring**	**around**	**the**	**base**	**.**
撒	一个	小的	磨碎的	白色的	在	顶部	的	每个	服务	和	这	磨碎的	蛋黄	在	一个	戒指	大约	这	根据	.

在每份蛋糕顶部撒上少许蛋白碎，在蛋糕底部撒上一圈蛋黄碎。

[pʊt] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [gri:n] ['meɪəneɪz] [ɑ:n] [tɑ:p] .

Put	**a**	**teaspoonful**	**of**	**Green**	**Mayonnaise**	**on**	**top**	**.**
放	一个	一茶匙	的	绿色的	蛋黄酱	在	顶部	.

在上面放一茶匙绿色蛋黄酱。

[kræb] ['sæləd] .

CRAB	**SALAD**	**.**
螃蟹	沙拉	.

蟹肉沙拉。

[fleɪk] ['freʃli] [bɔɪld] [kræb] [mi:t] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Flake	**freshly**	**boiled**	**crab**	**meat**	**,**	**sprinkle**	**with**	**cayenne**	**and**	**chill**	**.**
薄片	新鲜的	煮沸	螃蟹	肉	,	撒	和	辣椒	和	寒意	.

将新鲜煮熟的蟹肉撕成小块，撒上辣椒粉和辣椒。

[bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] ['ɪntu:] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [ku:l] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['kloʊsli] ['kʌvərd] [dɪʃ] ,

Before	**putting**	**into**	**refrigerator**	**,**	**cool**	**and**	**put**	**into**	**a**	**closely**	**covered**	**dish**	**,**
前	推杆	进入	冰箱	,	凉爽的	和	放	进入	一个	密切	涵盖	盘子	,

放入冰箱前，先冷却，然后放入密封容器中。

[æz; əz] [ðə; ði] ['oʊdər] [ʌv; əv] [fɪʃ] [ɪz] [ˌdɪsə'gri:əb(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

as	**the**	**odor**	**of**	**fish**	**is**	**disagreeable**	**in**	**a**	**refrigerator**	**.**
作为	这	气味	的	鱼	是	令人不快的	在	一个	冰箱	.

因为冰箱里鱼腥味很刺鼻。

[tʃɑ:p] ['seləri] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] [kræb] [mi:t] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [skwi:z] [ʌv; əv] ['leмən] [dʒu:s] ,

Chop	**celery**	**,**	**mix**	**with**	**crab**	**meat**	**,**	**add**	**a**	**squeeze**	**of**	**lemon**	**juice**	**,**
劈	芹菜	,	混合	和	螃蟹	肉	,	添加	一个	挤	的	柠檬	汁	,

将芹菜切碎，与蟹肉混合，挤入少许柠檬汁。

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɪn] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ɑ:n][tɑ:p] ,

a	sprinkling	of	salt	and	serve	in	shells	with	mayonnaise	on	top	,
一个	洒	的	盐	和	服务	在	贝壳	和	蛋黄酱	在	顶部	,

撒上少许盐，盛入贝壳面中，淋上蛋黄酱即可食用。

[ɔ:r] [sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] [ænd; ənd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['kju:kʌmbərz] [ðæt] [hæv; həv]

or	serve	on	lettuce	leaves	and	garnish	with	thin	slices	of	cucumbers	that	have
或者	服务	在	莴苣	树叶	和	装饰	和	薄的	切片	的	黄瓜	那	有

[bɪn] ['mɛrə,neɪtɪd][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

been	marinated	in	French	dressing	.
到过	腌制	在	法语	敷料	.

或者盛在生菜叶上，用法式沙拉酱腌制过的黄瓜薄片装饰。

[ʃrɪmp] ['sæləd] .

SHRIMP	SALAD	.
虾	沙拉	.

虾仁沙拉。

[bɔɪl][ænd; ənd] [pi:l] [freʃ] [ʃ'rɪmps] [ænd; ənd][soʊk][ɪn][aɪs]['wɔ:tər][hæf]['aʊər] , [dreɪn][ænd; ənd]

Boil	and	peel	fresh	shrimps	and	soak	in	ice	water	half	hour	,	drain	and
熬	和	果皮	新鲜的	虾	和	浸泡	在	冰	水	一半	小时	,	流走	和

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] .

sprinkle	with	cayenne	.
撒	和	辣椒	.

将新鲜虾仁煮熟去壳，放入冰水中浸泡半小时，沥干水分，撒上辣椒粉。

[tʃɪl] [ʃrɪmp] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ]['i:kwəl]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][krɪsp] ['seləri] ,

Chill	shrimp	and	mix	with	equal	quantity	of	crisp	celery	,
寒意	虾	和	混合	和	平等的	数量	的	脆	芹菜	,

将虾仁冷藏后与等量的脆芹菜混合。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

a	little	lemon	juice	and	a	sprinkling	of	salt	.
一个	小的	柠檬	汁	和	一个	洒	的	盐	.

少许柠檬汁和少许盐。

[sɜ:rv] [ɪn] [hævz] [ʌv; əv][lɑ:rdʒ] [gri:n] , [bel] ['pepərz] , [kʌt]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Serve	in	halves	of	large	green	,	bell	peppers	,	cut	lengthwise	.
服务	在	一半	的	大的	绿色的	,	钟	辣椒	,	切	纵向	.

将大青椒纵向切成两半，摆盘。

[pʊt] [gri:n] ['meɪəneɪz] [ɑ:n][tɑ:p][ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] . { - }

Put	Green	Mayonnaise	on	top	and	serve	on	lettuce	leaves	.	{	23	}
放	绿色的	蛋黄酱	在	顶部	和	服务	在	莴苣	树叶	.	{	-	}

淋上绿色蛋黄酱，放在生菜叶上即可食用。{23}

['kipəd] ['herɪŋ] ['sæləd] .

KIPPERED	HERRING	SALAD	.
熏鲱鱼	鲱鱼	沙拉	.

熏鲱鱼沙拉。

[fleɪk] ['kipəd] ['herɪŋ] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [boʊnz] .

Flake	kippered	herring	and	take	out	bones	.
薄片	熏鲱鱼	鲱鱼	和	拿	出去	骨头	.

片状熏鲱鱼，剔除鱼骨。

[bɔɪl] [smɔ:l] [nu:] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] , [ɪn]['dʒækɪts] , [pi:l] [ænd; ənd][slaɪs] .

Boil	small	new	Irish	potatoes	,	in	jackets	,	peel	and	slice	.
熬	小的	新的	爱尔兰	土豆	,	在	夹克	,	果皮	和	片	.

将带皮的小新爱尔兰土豆煮熟，去皮切片。

[slaɪs] ['pɪkld] [pɜːrl] ['ʌnjənz] .
Slice **pickled** **pearl** **onions** **.**
片 腌制 珍珠 洋葱 .

将腌制珍珠洋葱切片。

['dʒentli][mɪks][ɔːl] [tə'geðər] .
Gently **mix** **all** **together** **.**
轻轻地 混合 全部 一起 .

轻轻搅拌均匀。

[dres] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] [pi'məulə] .
Dress **with** **French** **dressing** **and** **garnish** **with** **sliced** **pimolas** **.**
裙子 和 法语 敷料 和 装饰 和 切片 皮莫拉斯 .

淋上法式沙拉酱，并用切片皮莫拉果装饰。

['lɑːbstər] ['sæləd] .
LOBSTER **SALAD** **.**
龙虾 沙拉 .

龙虾沙拉。

[fleɪk] [ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv] ['freʃli] [bɔɪld] ['lɑːbstər][ænd; ənd] [tʃɪl] ;
Flake **the** **meat** **of** **freshly** **boiled** **lobster** **and** **chill** **;**
薄片 这 肉 的 新鲜的 煮沸 龙虾 和 寒意 ;

将新鲜煮熟的龙虾肉撕成小块，冷却；

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [kʌt] ['ɪntuː] [blɑːks] .
add **chopped** **celery** **and** **hard** **boiled** **eggs** **cut** **into** **blocks** **.**
添加 切碎 芹菜 和 难的 煮沸 鸡蛋 切 进入 积木 .

加入切碎的芹菜和切成块的煮鸡蛋。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['ʃeri] [hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd]
Season **with** **French** **dressing** **to** **which** **a** **few** **drops** **of** **sherry** **have** **been** **added**
季节 和 法语 敷料 到 哪个 一个 很少 滴 的 雪利酒 有 到过 额外
.
:
.

用加入几滴雪利酒的法式沙拉酱调味。

[sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ] [nest] [ʌv; əv]['endaɪvˌendɪv][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
Serve **in** **a** **nest** **of** **endive** **with** **mayonnaise** **.**
服务 在 一个 巢 的 苣荬菜 和 蛋黄酱 .

盛于菊苣叶中，淋上蛋黄酱即可。

[roʊst] [biːf] ['sæləd] .
ROAST **BEEF** **SALAD** **.**
烤 牛肉 沙拉 .

烤牛肉沙拉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv][koʊld] ,
One **cupful** **of** **cold** **,**
一 一杯 的 寒冷的 ,

一杯冷饮，

[roʊst] [biːf] [ænd; ənd][wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv][koʊld] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] [kʌt] ['ɪntuː][hæf] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
roast **beef** **and** **one** **cupful** **of** **cold** **Irish** **potatoes** **cut** **into** **half** **inch** **pieces** **.**
烤 牛肉 和 一 一杯 的 寒冷的 爱尔兰 土豆 切 进入 一半 英寸 件 .

烤牛肉和一杯切成半英寸块的冷爱尔兰土豆。

[tʃɑːp] [wʌn] [smɔːl] , [waɪt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [tuː] [fɜːrm] [tə'meɪtoʊz] , [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]

Chop	**one**	**small**	**,**	**white**	**onion**	**and**	**two**	**firm**	**tomatoes**	**,**	**drain**	**and**	**add**	**to**
劈	一	小的	,	白色的	洋葱	和	二	公司	西红柿	,	流走	和	添加	到

[biːf] [ænd; ənd] [pə'tetoz] .

beef	**and**	**potatoes**	**.**
牛肉	和	土豆	.

将一个小型白洋葱和两个结实的西红柿切碎，沥干水分，加入牛肉和土豆中。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [red] ['pepər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['hɔːrsrædɪʃ] , ['wustəʃiə] [sɔːs] ,

Season	**with**	**red**	**pepper**	**,**	**a**	**little**	**horseradish**	**,**	**Worcestershire**	**sauce**	**,**
季节	和	红色的	胡椒	,	一个	小的	辣根	,	伍斯特郡	酱	,

用红辣椒、少许辣根和伍斯特沙司调味。

[ænd; ənd] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [smɔːl] [waɪt] ['kæbɪdʒ] [liːvz] .

and	**French**	**dressing**	**and**	**serve**	**on**	**small**	**white**	**cabbage**	**leaves**	**.**
和	法语	敷料	和	服务	在	小的	白色的	卷心菜	树叶	.

淋上法式沙拉酱，盛在小白菜叶上即可。

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd] .

POTATO	**SALAD**	**.**
土豆	沙拉	.

土豆沙拉。

[bɔɪl] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] [ɪn] [skɪnz] , [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [blɑːks] .

Boil	**Irish**	**potatoes**	**in**	**skins**	**,**	**peel**	**and**	**cut**	**in**	**small**	**blocks**	**.**
熬	爱尔兰	土豆	在	皮肤	,	果皮	和	切	在	小的	积木	.

将爱尔兰土豆带皮煮熟，去皮切成小块。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd] [wʌn] [fɔːrθ] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]

Mix	**with**	**half**	**the**	**amount**	**of**	**chopped**	**celery**	**and**	**one**	**fourth**	**the**	**amount**	**of**
混合	和	一半	这	数量	的	切碎	芹菜	和	一	第四	这	数量	的

['broʊkən] [pɪ'kɑːnz] , [blæntʃt] .

broken	**pecans**	**,**	**blanched**	**.**
破碎的	山核桃	,	焯水	.

与一半量的切碎芹菜和四分之一量的焯水碎山核桃混合。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Season	**with**	**Mayonnaise**	**No**	**.**	**2**	**.**
季节	和	蛋黄酱	不	.	2	.

用2号蛋黄酱调味。

['kerfəli] [pʊt] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] , [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] [ðə; ði] [pə'teɪtoʊ] ,

Carefully	**put**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**,**	**without**	**mashing**	**the**	**potato**	**,**
小心	放	在	莴苣	树叶	,	没有	捣碎	这	土豆	,

小心地将土豆放在生菜叶上，不要把土豆捣碎。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪnst] [pɪ'mentoʊ] . {

and	**garnish**	**with**	**slices**	**of**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**and**	**a**	**little**	**minced**	**pimento**	**.**	**{**
和	装饰	和	切片	的	难的	煮沸	鸡蛋	和	一个	小的	剁碎	甜椒	.	{

- }

24	**}**

- }

并用煮鸡蛋片和少许切碎的甜椒装饰。{24}

[pə'teɪtoʊ] [roʊz] ['sæləd] .

POTATO	**ROSE**	**SALAD**	**.**
土豆	玫瑰	沙拉	.

玫瑰土豆沙拉。

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hɑːt] ['aɪrɪʃ] [pə'teɪtoʊ] , [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [hɑːrd] [bɔɪld] [egz] ,

Two	**cups**	**of**	**hot**	**Irish**	**potato**	**,**	**yolks**	**of**	**two**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**,**
二	杯子	的	热的	爱尔兰	土豆	,	蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	,

两杯热腾腾的爱尔兰土豆，两个煮熟的蛋黄，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][dʒuːs] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ][pə'teɪtoʊ]
two tablespoonfuls of butter and a little onion juice mashed through a potato
二 汤匙 的 黄油 和 一个 小的 洋葱 汁 捣碎 通过 一个 土豆
['mæʃər] .
masher .
捣碎器 .

两汤匙黄油和少许洋葱汁，用土豆泥压碎器捣碎。

[wen] [koʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['faɪnli] [mɪnst] ['seləri] ,
When cold , add one cup of finely minced celery ,
什么时候 寒冷的 , 添加 一 杯子 的 精细地 剁碎 芹菜 ,

冷却后，加入一杯切碎的芹菜。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː]['roʊziz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪstri] [tuːb] [ɔːr][fɔːrm]
season with French dressing and shape into roses with a pastry tube or form
季节 和 法语 敷料 和 形状 进入 玫瑰 和 一个 糕点 管子 或者 形式
[ðə; ði] [petlz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɑːn][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] .
the petals with a teaspoon on a lettuce leaf .
这 花瓣 和 一个 茶匙 在 一个 莴苣 叶子 .

用法式沙拉酱调味，然后用裱花嘴挤出玫瑰花形状，或者用茶匙在生菜叶上做出花瓣形状。

[ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv] [iːtʃ] [roʊz][pʊt][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv] [griːn] ['meɪəneɪz] .
In the center of each rose put a drop of Green Mayonnaise .
在 这 中心 的 每个 玫瑰 放 一个 降低 的 绿色的 蛋黄酱 .

在每朵玫瑰花的中心滴一滴绿色蛋黄酱。

[ɑːn][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɔːl][ʌv; əv] [kriːm] [tʃiːz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]
On the side of the plate put a little ball of cream cheese mixed with
在 这 边 的 这 盘子 放 一个 小的 球 的 奶油 奶酪 混合 和
[pɪ'mentəʊ] [ænd; ənd] [mæʃt] [bɪ'twiːn] [tuː] [hævz] [ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] .
pimentoes and mashed between two halves of English walnut meats .
甜椒 和 捣碎 之间 二 一半 的 英语 核桃 肉类 .

在盘子的一侧，放上一小团奶油奶酪，拌入甜椒，捣碎后夹在两半英国核桃仁之间。

['paɪnæp(ə)l] ['sæləd] .
PINEAPPLE SALAD .
菠萝 沙拉 .

菠萝沙拉。

[kʌt] [ðə; ði][tɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ][naɪs] , [smuːð] [kaɪ'en] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [skuːp] [aʊt][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]
Cut the top from a nice , Smooth Cayenne pineapple and scoop out the inside
切 这 顶部 从 一个 好的 , 光滑的 辣椒 菠萝 和 舀 出去 这 里面
.
:
.

取一个光滑漂亮的卡宴菠萝，切掉顶部，挖出里面的果肉。

[kʌt] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['seləri] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [mɪks][wɪð; wɪθ] [nʌts] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz]
Cut pineapple and celery into small pieces , mix with nuts and mayonnaise
切 菠萝 和 芹菜 进入 小的 件 , 混合 和 坚果 和 蛋黄酱
[ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l] [keɪs] .
and fill the pineapple case .
和 充满 这 菠萝 案件 .

将菠萝和芹菜切成小块，与坚果和蛋黄酱混合，填入菠萝壳中。

[tʃɪl] , [ænd; ənd][pʊt][ɑːn][ə; eɪ] ['prɪti] ['sæləd] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][bed][ʌv; əv] ['letɪs] [liːvz] .
Chill , and put on a pretty salad dish in a bed of lettuce leaves .
寒意 , 和 放 在 一个 漂亮的 沙拉 盘子 在 一个 床 的 莴苣 树叶 .

冷却后，盛入铺有生菜叶的漂亮沙拉盘中。

['kjuːkʌmbər] ['boʊts] .
CUCUMBER BOATS .
黄瓜 船 .

黄瓜船。

[kʌt] [sɪks] , [freʃ] , [griːn] ['kjuːkʌmbərz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ɪn] [hæf] ,
Cut six , fresh , green cucumbers lengthwise in half ,
切 六 , 新鲜的 , 绿色的 黄瓜 纵向 在 一半 ,

将六根新鲜青黄瓜纵向切成两半，

['kerfəli] [rɪ'muːv] [ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][pʊt]['boʊts] — [kʌt][saɪd] — [ɑːn][aɪs][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
carefully remove inside and put boats — cut side — on ice until ready to serve .
小心 消除 里面 和 放 船 — 切 边 — 在 冰 直到 准备好 到 服务 .

小心取出内馅，将小船切面朝下放在冰上，待食用时取出。

[kʌt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd]['ɪntuː] [smɔːl] ['slaɪsɪz] ,
Cut the inside into small slices ,
切 这 里面 进入 小的 切片 ,

将内部切成小片，

[kʌt] [fɔːr] [fɜːrm][tə'meɪtoʊz]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][wʌn] [smɔːl] [waɪt] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɑːpt] .
cut four firm tomatoes into small pieces and one small white onion finely chopped .
切 四 公司 西红柿 进入 小的 件 和 一 小的 白色的 洋葱 精细地 切碎 .

将四个结实的西红柿切成小块，将一个小白洋葱切碎。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [tɔːs] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
Drain well and just before serving , toss together with a French dressing .
流走 出色地 和 只是 前 服务 , 折腾 一起 和 一个 法语 敷料 .

沥干水分，上菜前拌入法式沙拉酱即可。

[fɪl] ['boʊts][ænd; ənd][pʊt][ɑːn][roʊ'meɪn] [liːvz] .
Fill boats and put on romaine leaves .
充满 船 和 放 在 罗马生菜 树叶 .

将船装满水，放上罗马生菜叶。

[faɪn] [tuː; tə] [sɜːrv] [ɑːn][ðə; ði] [seɪm] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ['devəld] [kræb][æt; ət][ə; eɪ] ['mɔːrnɪŋ] [brɪdʒ] ['pɑːrti] .
Fine to serve on the same plate with deviled crab at a morning bridge party .
美好的 到 服务 在 这 相同的 盘子 和 魔鬼 螃蟹 在 一个 早晨 桥 派对 .
{ - }
{ 25 }
{ - }

在早晨的桥牌聚会上，可以和魔鬼蟹一起盛放在同一个盘子里。{25}

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt] ['sæləd] .
CHEESE AND NUT SALAD .
奶酪 和 坚果 沙拉 .

奶酪坚果沙拉。

[mæʃ] [ə'merɪkən] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] [pɪ'mentəʊ] [ænd; ənd] ['piːnʌt] ['bʌtər] .
Mash American cream cheese with pimentoes and peanut butter .
捣碎 美国人 奶油 奶酪 和 甜椒 和 花生 黄油 .

将美式奶油奶酪与甜椒和花生酱混合捣碎。

[fɔːrm]['ɪntuː][bɔːlz][ænd; ənd] [pres] [bɪ'twiːn] [hævz] [ʌv; əv] [blæntʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] .
Form into balls and press between halves of blanched English walnut meats .
形式 进入 球 和 按 之间 一半 的 焯水 英语 核桃 肉类 .

将面团揉成球状，然后夹在两片焯过的英国核桃仁之间。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
Serve on lettuce leaf with mayonnaise .
服务 在 莴苣 叶子 和 蛋黄酱 .

盛于生菜叶上，佐以蛋黄酱即可。

['greɪpfruːt] ['sæləd] .
GRAPEFRUIT SALAD .
柚子 沙拉 .

葡萄柚沙拉。

[kʌt] [fruːt] [ɪn] [hæf] , [rɪ'muːv] [ˌɪn'saɪd] ['kerfəli] , [ænd; ənd] [teɪk] [waɪt] [skɪn] [frʌm; frəm] ['sekʃnz] .
Cut fruit in half , remove inside carefully , and take white skin from sections .
切 水果 在 一半 , 消除 里面 小心 , 和 拿 白色的 皮肤 从 部分 .

将水果切成两半，小心地取出果肉，然后去除果肉上的白色外皮。

['laɪtli] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['mæləgə] [greɪps] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [nʌts] ; [skwiːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
Lightly mix with Malaga grapes stuffed with nuts ; squeeze a little orange juice
轻轻 混合 和 马拉加 葡萄 填充 和 坚果 ; 挤 一个 小的 橙子 汁
['oʊvər] ['sæləd] ;
over salad ;
超过 沙拉 ;

将拌入塞满坚果的马拉加葡萄轻轻拌匀；在沙拉上挤少许橙汁；

[riː'fɪl; 'riːfɪl] [hʌlz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
refill hulls and serve on lettuce with mayonnaise .
补充装 船体 和 服务 在 莴苣 和 蛋黄酱 .

将果壳重新装满，放在生菜上，配上蛋黄酱即可食用。

['sæləd] [ɪn] ['greɪpfruːt] [hʌlz] .
SALAD IN GRAPEFRUIT HULLS .
沙拉 在 柚子 船体 .

葡萄柚壳沙拉。

[hæv] ['greɪpfruːt] ['krɔːsˌweɪz] , [skuːp] [aʊt] ['kɑːntents] [ænd; ənd] [nɑːtʃ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ʌv; əv] [hʌlz] .
Halve grapefruit crossways , scoop out contents and notch edges of hulls .
一半 柚子 十字路口 , 舀 出去 内容 和 缺口 边缘 的 船体 .

将葡萄柚横向切成两半，挖出果肉，并在果皮边缘切出缺口。

[laɪn] [ðə; ði] [hʌlz] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]
Line the hulls with lettuce and fill with chicken salad ; garnish with
线 这 船体 和 莴苣 和 充满 和 鸡 沙拉 ; 装饰 和
[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] - .
maraschino cherries and Salmirings .
樱桃酒 樱桃 和 - .

在贝壳内壁铺上生菜，填入鸡肉沙拉；用樱桃和萨尔米林饼干装饰。

[sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] [bed] [ʌv; əv] ['endaɪv, 'endɪv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
Serve in a bed of endive with mayonnaise .
服务 在 一个 床 的 苣荬菜 和 蛋黄酱 .

盛于菊苣叶上，淋上蛋黄酱即可。

[pʊt] [miːt] [ʌv; əv] ['greɪpfruːt] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [nekst] ['mɔːrnɪŋ] [fɔːr; fər] ['brekfəst] [ɪn]
Put meat of grapefruit in refrigerator and serve next morning for breakfast in
放 肉 的 柚子 在 冰箱 和 服务 下一个 早晨 为了 早餐 在
['glæsɪz] .
glasses .
眼镜 .

将西柚果肉放入冰箱冷藏，第二天早上用玻璃杯盛装即可作为早餐享用。

['ɔrɪndʒ] ['sæləd] .
ORANGE SALAD .
橙子 沙拉 .

橙子沙拉。

['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfruːt] [loʊbz] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [blæntʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] [ɑːn] ['letɪs]
Orange and grapefruit lobes , mixed with blanched English walnut meats on lettuce
橙子 和 柚子 叶 , 混合 和 焯水 英语 核桃 肉类 在 莴苣
[wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .
with mayonnaise .
和 蛋黄酱 .

橙子和葡萄柚果肉，与焯过的英国核桃仁混合，放在生菜上，淋上蛋黄酱。

['tændʒəriːn] ['sæləd] .
TANGERINE SALAD .
柑橘 沙拉 .

橘子沙拉。

[piːl] ['tændʒəriːn] , [dɪ'vaɪd][ðə; ði][loʊbz][ænd; ənd] ['kerfəli] [rɪ'muːv] [siːd] .
Peel tangerines , divide the lobes and carefully remove seed .
果皮 橘子 , 划分 这 叶 和 小心 消除 种子 .

将橘子去皮，掰开果瓣，小心地取出果核。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [graʊnd] [pɪ'kɑːnz][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] . { - }
Sprinkle with ground pecans and serve on lettuce with mayonnaise . { 26 }
撒 和 地面 山核桃 和 服务 在 莴苣 和 蛋黄酱 . { - }

撒上磨碎的山核桃，配生菜和蛋黄酱即可食用。{26}

[bə'nænə] ['sæləd] .
BANANA SALAD .
香蕉 沙拉 .

香蕉沙拉。

[kʌt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ə; eɪ][fɜːrm] , ['pɜːrfɪkt][bə'nænə][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌɪn'saɪd] ['kerfəli] ['fɔːmiŋ]
Cut lengthwise a firm , perfect banana and remove inside carefully forming
切 纵向 一个 公司 , 完美的 香蕉 和 消除 里面 小心 成型
[ə; eɪ][boʊt] [ʃeɪpt] [keɪs] .
a boat shaped case .
一个 船 形状 案件 .

将一根结实完美的香蕉纵向切开，小心地取出里面的果肉，做成船形果壳。

[slaɪs] [raɪp] ['strɔːberɪz] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [slaɪst] [bə'nænə] [miːt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Slice ripe strawberries , mix with the sliced banana meat and sprinkle with a
片 成熟 草莓 , 混合 和 这 切片 香蕉 肉 和 撒 和 一个
['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] .
little sugar .
小的 糖 .

将成熟的草莓切片，与切好的香蕉肉混合，撒上少许糖。

[pɔːr] ['lemən] ['dresɪŋ] ['oʊvər][ænd; ənd] ['kerfəli] [fɪl] [bə'nænə]['keɪsɪz] [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] [fruːt] .
Pour Lemon Dressing over and carefully fill banana cases without mashing fruit .
倒 柠檬 敷料 超过 和 小心 充满 香蕉 案例 没有 捣碎 水果 .

将柠檬酱汁淋在香蕉上，小心地将香蕉填入香蕉壳中，不要压碎香蕉。

[pleɪs] ['keɪsɪz][ɑːn] ['strɔːberi] [liːvz] .
Place cases on strawberry leaves .
地方 案例 在 草莓 树叶 .

将盒子放在草莓叶上。

[ðɪs] [ɪz] ['deɪnti] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] ['toʊstɪd] [ɑːn] ['krækərz] , [ænd; ənd][hɑːt] ['rʌʃ(ə)n] [tiː] .
This is dainty served with grated cheese toasted on crackers , and hot Russian tea .
这 是 纤巧 服务 和 磨碎的 奶酪 烤过的 在 饼干 , 和 热的 俄语 茶 .

这道菜很精致，配上烤饼干上撒的碎奶酪和热腾腾的俄罗斯茶。

['sæləd] [ɪn] ['æp(ə)l] ['keɪsɪz] .
SALAD IN APPLE CASES .
沙拉 在 苹果 案例 .

苹果盒沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑːrdʒ] , [braɪt] , [red] ['æplz] .

Select	**large**	**,**	**bright**	**,**	**red**	**apples**	**.**
选择	大的	,	明亮的	,	红色的	苹果	.

选择个头大、色泽鲜亮、呈红色的苹果。

[slaɪs] [ə; eɪ] [piːs] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [tɑːp] [ænd; ənd] ['kerfəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ]

Slice	**a**	**piece**	**from**	**the**	**top**	**and**	**carefully**	**remove**	**the**	**inside**	**without**	**cutting**
片	一个	片	从	这	顶部	和	小心	消除	这	里面	没有	切割

[ðə; ði] [keɪs] .

the	**case**	**.**
这	案件	.

从顶部切下一小块，小心地取出里面的果肉，不要切开外壳。

[mɑːp] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] ['keɪsɪz] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [pʊt] [nɪr] [ðə; ði] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə]

Mop	**the**	**edge**	**of**	**cases**	**with**	**lemon**	**juice**	**and**	**put**	**near**	**the**	**ice**	**until**	**ready**	**to**
拖把	这	边缘	的	案例	和	柠檬	汁	和	放	靠近	这	冰	直到	准备好	到

[sɜːrv] .

serve	**.**
服务	.

用柠檬汁涂抹箱子边缘，放在冰块附近，直到准备上桌时再取出。

[stʌf] [waɪt] ['tʃeriːz] [wɪð; wɪθ] [nʌts] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] ['keɪsɪz] ,

Stuff	**white**	**cherries**	**with**	**nuts**	**to**	**fill**	**the**	**cases**	**,**
东西	白色的	樱桃	和	坚果	到	充满	这	案例	,

将白樱桃填满坚果，装满樱桃盒。

[pʊt] ['meɪəneɪz] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [roʊ] [ʌv; əv] ['lɪt(ə)l] [skwer]

put	**mayonnaise**	**on**	**top**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**with**	**a**	**row**	**of**	**little**	**square**
放	蛋黄酱	在	顶部	和	服务	在	莴苣	树叶	和	一个	排	的	小的	正方形

[blɑːks] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['æplz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['keɪsɪz] .

blocks	**of**	**the**	**apples**	**around**	**the**	**cases**	**.**
积木	的	这	苹果	大约	这	案例	.

在上面放上蛋黄酱，用生菜叶盛装，并在苹果周围摆上一圈小方块。

['æp(ə)l] [miːt] [mʌst; məst] [biː; bi] ['dɪpt] [ɪn] ['lemən] ['wɔːtər] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['æplz] [ɑːr; ər] [kʌt] [tuː; tə]

Apple	**meat**	**must**	**be**	**dipped**	**in**	**lemon**	**water**	**as**	**soon**	**as**	**apples**	**are**	**cut**	**to**
苹果	肉	必须	是	浸入	在	柠檬	水	作为	很快	作为	苹果	是	切	到

[prɪ'vent] [ɪts] ['tɜːrnɪŋ] [dɑːrk] .

prevent	**its**	**turning**	**dark**	**.**
防止	它是	转弯	黑暗的	.

苹果切开后必须立即将果肉浸入柠檬水中，以防止变黑。

['ɔrɪndʒ] ['bæskəts] .

ORANGE	**BASKETS**	**.**
橙子	篮子	.

橙子篮。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] , [smɔːl] [naɪf] , ['kerfəli] [kʌt] [lɑːrdʒ] ['ɔːrɪndʒɪz] [ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] ['bæskəts]

With	**a**	**sharp**	**,**	**small**	**knife**	**,**	**carefully**	**cut**	**large**	**oranges**	**in**	**the**	**shape**	**of**	**baskets**
和	一个	锋利的	,	小的	刀	,	小心	切	大的	橙子	在	这	形状	的	篮子

[wɪð; wɪθ] ['hændlz] ,

with	**handles**	**,**
和	把手	,

用一把锋利的小刀，小心地将大橙子切成带把手的篮子形状。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌɪn'saɪd] .

and	**remove**	**inside**	**.**
和	消除	里面	.

然后取出里面的东西。

[taɪ] [spreɪz] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['blɔsəmz] , [ɔːr] ['eni] [smɔːl] [waɪt] ['flaʊərz] [ɑːn] ['hændlz] [wɪð; wɪθ] [griːn]
Tie sprays of orange blossoms , or any small white flowers on handles with green
领带 喷雾 的 橙子 花朵 , 或者 任何 小的 白色的 花朵 在 把手 和 绿色的
['beɪbi] ['rɪbən] .
baby ribbon .
婴儿 丝带 .

用绿色婴儿丝带将橙花或任何白色小花扎在手柄上。

[fɪl] ['bæskəts][wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] ,
Fill baskets with chicken salad ,
充满 篮子 和 鸡 沙拉 ,

将篮子装满鸡肉沙拉，

[pʊt] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeri] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv]
put mayonnaise with a maraschino cherry on top of each and serve
放 蛋黄酱 和 一个 樱桃酒 樱桃 在 顶部 的 每个 和 服务
[ɑːn] [spreɪz] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [liːvz] . { - }
on sprays of orange leaves . { 27 }
在 喷雾 的 橙子 树叶 . { - }

在每个蛋糕上放上蛋黄酱和一颗樱桃，再用橙叶装饰即可食用。{27}

['kʌmkwɑːt] ['sæləd] .
KUMQUAT SALAD .
金橘 沙拉 .

金橘沙拉。

[splɪt] ['kʌmkwɑːts] ['leŋθweɪz] [ɪn][hæf][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ]['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [red] ['sæləd]
Split kumquats lengthways in half and mix with equal quantities of red salad
分裂 金橘 纵向 在 一半 和 混合 和 平等的 数量 的 红色的 沙拉
['tʃeriːz] .
cherries .
樱桃 .

将金橘纵向切成两半，与等量的红沙拉樱桃混合。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən]['dʒeli][ɪn][kʌps] ,
Put a little lemon jelly in cups ,
放 一个 小的 柠檬 果冻 在 杯子 ,

在杯子里放一点柠檬果冻，

[fɪl] ['nɪrli] [fʊl] [wɪð; wɪθ][fruːt][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]['dʒeli][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['hɑːrdn]
fill nearly full with fruit and cover with jelly just before it begins to harden
充满 几乎 满的 和 水果 和 覆盖 和 果冻 只是 前 它 开始 到 硬化
.
:
.

将容器装满水果，在果冻即将凝固时将其覆盖。

[set][ɑːn][aɪs]['oʊvər] [naɪt] .
Set on ice over night .
放 在 冰 超过 夜晚 .

放在冰上过夜。

[tɜːrn] [aʊt][ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [dres] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [graʊnd] , [waɪt]
Turn out on lettuce leaves and dress with mayonnaise mixed with ground , white
转动 出去 在 莴苣 树叶 和 裙子 和 蛋黄酱 混合 和 地面 , 白色的
[pɪ'kɑːn] [miːts] .
pecan meats .
胡桃 肉类 .

将煎好的饼放在生菜叶上，淋上拌有白山核桃碎的蛋黄酱。

['loʊkwɑːt] ['sæləd] .

LOQUAT	**SALAD**	**.**
枇杷	沙拉	.

枇杷沙拉。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [slaɪs] ['loʊkwɑːts] [ænd; ənd] ['kʌmkwɑːts] ['θɪnli] ,

Wash	**and**	**slice**	**loquats**	**and**	**kumquats**	**thinly**	**,**
洗	和	片	枇杷	和	金橘	薄薄的	,

将枇杷和金橘洗净切成薄片，

[ðen] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] [koʊld] [bɔɪld] ['tʃesˌnʌt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz]

then	**mix**	**with**	**sliced**	**cold**	**boiled**	**chestnuts**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**with**	**mayonnaise**
然后	混合	和	切片	寒冷的	煮沸	栗子	和	服务	在	莴苣	和	蛋黄酱

.

:

.

然后与切片的冷煮栗子混合，放在生菜上，配上蛋黄酱即可食用。

['lemən] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊ] ['sæləd] .

LEMON	**AND**	**TOMATO**	**SALAD**	**.**
柠檬	和	番茄	沙拉	.

柠檬番茄沙拉。

['lemən] ['dʒeli] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊ] ['dʒeli] ['məʊldɪd] [ɪn] [skwer] ['məʊldz] .

Lemon	**jelly**	**and**	**tomato**	**jelly**	**moulded**	**in**	**square**	**moulds**	**.**
柠檬	果冻	和	番茄	果冻	模制	在	正方形	模具	.

柠檬果冻和番茄果冻分别用方形模具制成。

[wen] [koʊld] [ænd; ənd] [fɜːrm] [slaɪs] ['ɪntuː] [skwer] ;

When	**cold**	**and**	**firm**	**slice**	**into**	**squares**	**;**
什么时候	寒冷的	和	公司	片	进入	正方形	;

冷却变硬后切成方块；

[pʊt] ['lemən] [skwer] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊ] [skwer] [ɑːn] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl]

put	**lemon**	**square**	**on**	**lettuce**	**leaf**	**and**	**tomato**	**square**	**on**	**top**	**with**	**a**	**spoonful**
放	柠檬	正方形	在	莴苣	叶子	和	番茄	正方形	在	顶部	和	一个	一勺

[ʌv; əv] [diːp] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz] [ɪn] ['sentər] .

of	**Deep**	**Yellow**	**Mayonnaise**	**in**	**center**	**.**
的	深的	黄色的	蛋黄酱	在	中心	.

将柠檬块放在生菜叶上，再将番茄块放在生菜叶上，中间放一勺深黄色蛋黄酱。

[ɑːn] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pleɪt] [pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] :

On	**the**	**side**	**of**	**the**	**plate**	**put**	**a**	**slice**	**of**	**the**	**following**	**:**
在	这	边	的	这	盘子	放	一个	片	的	这	下列的	:

在盘子侧面放上一片以下食材：

[mæʃ] [red] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] ['smuːðli] ,

mash	**Red**	**Mayonnaise**	**with**	**cream**	**cheese**	**smoothly**	**,**
捣碎	红色的	蛋黄酱	和	奶油	奶酪	顺利	,

将红蛋黄酱和奶油奶酪搅拌均匀。

[stʌf] [swiːt] [bel] ['pepərz] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] ['fɜːrmli] [ænd; ənd] [pʊt] [nɪr] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

stuff	**sweet**	**bell**	**peppers**	**with**	**it**	**firmly**	**and**	**put**	**near**	**ice**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
东西	甜的	钟	辣椒	和	它	牢牢	和	放	靠近	冰	直到	准备好	到	服务	.

将馅料塞入甜椒中，紧实地放在冰块附近，直到准备食用时再取出。

[slaɪs] [wɪð; wɪθ] [ʃɑːrp] [naɪf] [ɪn] [θɪn] [raʊnd] ['slaɪsɪz] .

Slice	**with**	**sharp**	**knife**	**in**	**thin**	**round**	**slices**	**.**
片	和	锋利的	刀	在	薄的	圆形的	切片	.

用锋利的刀切成薄圆片。

['mæŋgoʊ] ['sæləd] .
MANGO **SALAD** **.**
芒果 沙拉 .

芒果沙拉。

[wɑːʃ] ['mæŋgoʊz] ,
Wash **mangoes** **,**
洗 芒果 ,

清洗芒果，

[slaɪs] [ɪn] [lɔːŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]
slice **in** **long** **thin** **slices** **and** **serve** **on** **lettuce** **leaves** **with** **Lemon** **Dressing** **and**
片 在 长的 薄的 切片 和 服务 在 莴苣 树叶 和 柠檬 敷料 和
[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['saʊər] [sɑːps] .
a **few** **drops** **of** **sour** **sops** **.**
一个 很少 滴 的 酸的 肥皂 .

切成细长条，放在生菜叶上，淋上柠檬酱，再滴几滴刺果番荔枝汁即可食用。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] ['mæŋgoʊz] [ðæt] [ɑːr; ər] [nɑːt] ['strɪŋi] . { - }
Select **the** **mangoes** **that** **are** **not** **stringy** **.** **{** **28** **}**
选择 这 芒果 那 是 不是 细丝 . { - }

选择没有纤维的芒果。{28}

['kəukə,nʌt] ['sæləd] .
COCOANUT **SALAD** **.**
椰子 沙拉 .

椰子沙拉。

[kʌt] [lɑːrdʒ] [sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] ['ɔːrɪndʒɪz] [ɪn] [hæf] , ['kerfəli] [get] [ðə; ði] [miːt] [aʊt] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ]
Cut **large** **selected** **oranges** **in** **half** **,** **carefully** **get** **the** **meat** **out** **and** **mix** **with**
切 大的 已选 橙子 在 一半 , 小心 得到 这 肉 出去 和 混合 和
['freʃli] ['greɪtɪd] ['kəukə,nʌt] .
freshly **grated** **cocoanut** **.**
新鲜的 磨碎的 椰子 .

将挑选的大橙子切成两半，小心地取出果肉，与新鲜磨碎的椰子混合。

[pʊt] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [hʌlz] [ænd; ənd] [dres] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]
Put **back** **into** **the** **orange** **hulls** **and** **dress** **each** **with** **a** **teaspoonful** **of**
放 后退 进入 这 橙子 船体 和 裙子 每个 和 一个 一茶匙 的
['meɪəneɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [kriːm] ['sʌbstɪtuːt] .
mayonnaise **mixed** **with** **Cream** **Substitute** **.**
蛋黄酱 混合 和 奶油 代替 .

将橙子放回橙皮中，并在每个橙皮上淋上一茶匙混合了奶油替代品的蛋黄酱。

[pʊt] [ə; eɪ] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeri] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [nə'stɜːrʃəm] [liːvz] [ænd; ənd]
Put **a** **maraschino** **cherry** **on** **top** **and** **serve** **on** **nasturtium** **leaves** **and**
放 一个 樱桃酒 樱桃 在 顶部 和 服务 在 金莲花 树叶 和
['flaʊərz] .
flowers **.**
花朵 .

在上面放一颗樱桃，再配上旱金莲叶子和花朵即可享用。

[tə'meɪtoʊ] ['dʒeli] ['sæləd] .
TOMATO **JELLY** **SALAD** **.**
番茄 果冻 沙拉 .

番茄果冻沙拉。

[moʊld] [tə'meɪtoʊ] ['dʒeli] [ɪn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [kʌps] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [aɪs] .
Mould **tomato** **jelly** **in** **individual** **cups** **and** **put** **on** **ice** **.**
模具 番茄 果冻 在 个人 杯子 和 放 在 冰 .

将番茄果冻分别倒入小杯子中，放在冰上。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] [tɜ:rn] [aʊt] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] [wɪð; wɪθ] [gri:n] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd]

When	ready	to	serve	turn	out	on	lettuce	leaves	with	Green	Mayonnaise	and
什么时候	准备好	到	服务	转动	出去	在	莴苣	树叶	和	绿色的	蛋黄酱	和

['keipəz][ɑ:n][tɑ:p] .

capers	on	top	.
刺山柑	在	顶部	.

食用时，将肉饼盛在生菜叶上，淋上绿色蛋黄酱，撒上刺山柑即可。

[ðɪs] [kæn; kən][bi:; bi] ['verid] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [nʌts] [ænd; ənd] [tʃɑ:pt] ['seləri] [ɪn]['dʒeli][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:]

This	can	be	varied	by	putting	nuts	and	chopped	celery	in	jelly	just	before	it
这	能	是	多种多样	经过	推杆	坚果	和	切碎	芹菜	在	果冻	只是	前	它

[kən'dʒi:lz] .

congeals	.
凝固	.

在果冻凝固前，可以加入坚果和切碎的芹菜，使果冻的口味有所不同。

['gwɑ:və] ['sæləd] .

GUAVA	SALAD	.
番石榴	沙拉	.

番石榴沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑ:rdʒ] , ['lemən]['gwɑ:vəz] , [kʌt] [ɔ:f][tɑ:ps][ænd; ənd] [sku:p] [aʊt] [si:d] .

Select	large	,	lemon	guavas	,	cut	off	tops	and	scoop	out	seed	.
选择	大的	,	柠檬	番石榴	,	切	离开	最高额	和	舀	出去	种子	.

选择个头大、颜色像柠檬的番石榴，切掉顶部，挖出果核。

[dɪp] [hʌlz] [ɪn] ['lemən]['wɔ:tər][tu:; tə] [prɪ'vent] ['tɜ:rnɪŋ] [dɑ:rk] .

Dip	hulls	in	lemon	water	to	prevent	turning	dark	.
蘸	船体	在	柠檬	水	到	防止	转弯	黑暗的	.

将果壳浸入柠檬水中，防止变黑。

[mɪks] [slaɪst] [t'rʌflz] [wɪð; wɪθ]['broʊkən][pɪ'kɑ:n] [mi:ts] ,

Mix	sliced	truffles	with	broken	pecan	meats	,
混合	切片	松露	和	破碎的	胡桃	肉类	,

将切片松露与碎山核桃仁混合，

[fɪl] [hʌlz] [ænd; ənd][pʊt] ['meɪəneɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [kri:m] ['sʌbstɪtu:t] [ɑ:n][tɑ:p] .

fill	hulls	and	put	mayonnaise	mixed	with	Cream	Substitute	on	top	.
充满	船体	和	放	蛋黄酱	混合	和	奶油	代替	在	顶部	.

将壳填满，并在上面放上混合了奶油替代品的蛋黄酱。

[sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] . { - }

Serve	on	lettuce	leaves	.	{	29	}
服务	在	莴苣	树叶	.	{	-	}

盛于生菜叶上。{29}

[brɪdʒ] ['sælədz] .

Bridge	Salads	.
桥	沙拉	.

桥牌沙拉。

['letɪs] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .

LETTUCE	AND	MAYONNAISE	.
莴苣	和	蛋黄酱	.

生菜和蛋黄酱。

[mɪks] ['faɪnli] [mɪnst] ['keipəz][ænd; ənd]['kju:kʌmbər] ['pɪkəlz] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]

Mix	finely	minced	capers	and	cucumber	pickles	with	mayonnaise	and	add
混合	精细地	剁碎	刺山柑	和	黄瓜	泡菜	和	蛋黄酱	和	添加

[ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['mʌstərd] [ænd; ənd]['greɪtɪd] ['hɔ:rsrædɪʃ] .

a	suspicion	of	mustard	and	grated	horseradish	.
一个	怀疑	的	芥末	和	磨碎的	辣根	.

将切碎的刺山柑和腌黄瓜与蛋黄酱混合，再加入少许芥末和磨碎的辣根。

[sɪ'lekt] [smɔ:l] [waɪt] [kʌp] [ʃeɪpt] ['letɪs] [li:vz] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Select	small	white	cup	shaped	lettuce	leaves	and	put	a	teaspoonful	of	the
选择	小的	白色的	杯子	形状	莴苣	树叶	和	放	一个	一茶匙	的	这

['dresɪŋ] [ɑ:n] [i:tʃ] [li:f] .

dressing	on	each	leaf	.
敷料	在	每个	叶子	.

挑选白色杯状小生菜叶，在每片叶子上放一茶匙调味料。

[ðɪs] [ɪz] [naɪs] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [hɑ:t] [fraɪd] ['skɔləps] , [wʌn] [li:f] [ɑ:n] [i:tʃ] [pleɪt] .

This	is	nice	to	serve	with	hot	fried	scallops	,	one	leaf	on	each	plate	.
这	是	好的	到	服务	和	热的	油煎	扇贝	,	一	叶子	在	每个	盘子	.

这道菜很适合搭配热腾腾的炸扇贝，每盘放一片叶子。

['greɪpfru:t] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] ['sæləd] .

GRAPEFRUIT	AND	PINEAPPLE	SALAD	.
柚子	和	菠萝	沙拉	.

葡萄柚菠萝沙拉。

[bɪ'gɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [stem] [end] [ʌv; əv] ['greɪpfru:t] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [pi:l] ['nɪrli] [hæf] [wei] [ɪn] [sɪks]

Begin	at	the	stem	end	of	grapefruit	and	cut	the	peel	nearly	half	way	in	six
开始	在	这	干	结尾	的	柚子	和	切	这	果皮	几乎	一半	方式	在	六

[di:p] [pɔɪnts] .

deep	points	.
深的	积分	.

从葡萄柚的蒂部开始，将果皮切开近一半，切出六个深口。

[kɜ:rl] [ðə; ði] [pɔɪnts] [bæk] [tɔ:rdz] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fru:t] .

Curl	the	points	back	towards	the	outside	of	the	fruit	.
卷曲	这	积分	后退	向	这	外部	的	这	水果	.

将尖端向水果外侧卷曲。

[sku:p] [aʊt] [ðə; ði] [mi:t] ,

Scoop	out	the	meat	,
舀	出去	这	肉	,

把肉挖出来，

[rɪ'mu:v] [ɔ:l] [si:dz] [ænd; ənd] [waɪt] [skɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['i:kwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]

remove	all	seeds	and	white	skin	and	mix	with	equal	amount	of	shredded
消除	全部	种子	和	白色的	皮肤	和	混合	和	平等的	数量	的	碎

['paɪnæp(ə)l] .

pineapple	.
菠萝	.

去除所有籽和白色外皮，与等量的菠萝丝混合。

['kʌlər] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['greɪpfru:t] [keɪs] [ə; eɪ] ['tʃeri] [red] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tæblət] ,

Color	the	inside	of	the	grapefruit	case	a	cherry	red	with	a	tablet	,
颜色	这	里面	的	这	柚子	案件	一个	樱桃	红色的	和	一个	药片	,

用药片将葡萄柚壳内侧涂成樱桃红色。

[dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] ['wɔ:tər] , [ðæt] [kʌmz] [wɪð; wɪθ] ['dʒelətn] .

dissolved	in	water	,	that	comes	with	gelatine	.
溶解	在	水	,	那	来	和	明胶	.

溶于水，即明胶。

[ɪn] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] [keɪs] [pʊt] [ə; eɪ] ['foʊldɪd] ['letɪs] [li:f] — ['ʌðərwaɪz] [ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [bi:; bi] [tu:]

In	the	bottom	of	case	put	a	folded	lettuce	leaf	—	otherwise	it	would	be	too
在	这	底部	的	案件	放	一个	折叠	莴苣	叶子	—	否则	它	会	是	也

[lɑ:rdʒ] — [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fru:t] ['mɪkstʃər] .

large	—	and	fill	with	the	fruit	mixture	.
大的	—	和	充满	和	这	水果	混合物	.

在盒子底部放一片折叠的生菜叶——否则盒子会太大——然后填入水果混合物。

[tɑːp]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	['spuːnfʊl]	[ʌv; əv]	['meɪəneɪz]	[ænd; ənd]	[ə; eɪ]	[fjuː]	[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ]	['tʃeriːz]
Top	**with**	**a**	**spoonful**	**of**	**mayonnaise**	**and**	**a**	**few**	**maraschino**	**cherries**
顶部	和	一个	一勺	的	蛋黄酱	和	一个	很少	樱桃酒	樱桃
.										
:										
.										

淋上一勺蛋黄酱，再放上几颗樱桃。

[sɜːrv]	[ɑːn]	['letɪs]	.
Serve	**on**	**lettuce**	**.**
服务	在	莴苣	.

盛于生菜上。

[ðɪs]	[ɪz]	[ə'træktɪv]	.	{	-	}
This	**is**	**attractive**	**.**	**{**	**30**	**}**
这	是	吸引人的	.	{	-	}

这很有吸引力。{30}

[tə'meɪtoʊ]	['lɪli]	.
TOMATO	**LILY**	**.**
番茄	百合	.

番茄百合。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

佛罗里达沙拉(Florida Salads)
第2/2页

[sɪ'lekt] [lɑːrdʒ][fɜːrm][tə'meɪtoʊz][ʌv; əv]['juːnɪfɔːrm][saɪz] ,
Select large firm tomatoes of uniform size ,
选择 大的 公司 西红柿 的 制服 尺寸 ,

挑选个头大、质地紧实、大小均匀的西红柿。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [smɔːl] [naɪf] ['kerfəli] [slaɪs][ðə; ði] [θɪn] ['aʊtər] [skɪn] , ['seprət] [frʌm; frəm][ðə; ði]
with a sharp small knife carefully slice the thin outer skin , separate from the
和 一个 锋利的 小的 刀 小心 片 这 薄的 外 皮肤 , 分离 从 这
[miːt] ,
meat ,
肉 ,

用锋利的小刀小心地将薄薄的外皮切开，与肉分离。

['ɪntuː][sɪks]['pet(ə)l] [ʃeɪpt] ['sekʃnz] [ænd; ənd][kɜːrl][ðem; ðəm] [bæk] [frʌm; frəm][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] .
into six petal shaped sections and curl them back from the tomato .
进入 六 花瓣 形状 部分 和 卷曲 他们 后退 从 这 番茄 .

将番茄切成六瓣花瓣状，然后将它们向后卷曲。

[ðen] [slaɪs][ɔːr][splɪt][ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ]['ɪntuː] [tuː] ['roʊz; 'raʊz][ʌv; əv] [petlz] ,
Then slice or split the meat of the tomato into two rows of petals ,
然后 片 或者 分裂 这 肉 的 这 番茄 进入 二 行 的 花瓣 ,

然后将番茄果肉切成两层花瓣状，

['meɪkɪŋ] [θriː] ['roʊz; 'raʊz][ɪn][ɔːl] .
making three rows in all .
制作 三 行 在 全部 .

一共三行。

[bend][ɔːr][kɜːrl][ðə; ði] [petlz] ['kerfəli] [bæk] [ə'weɪ][frʌm; frəm][ðə; ði]['sentər][ɔːr][raʊnd] [bɔːl][ʌv; əv]
Bend or curl the petals carefully back away from the center or round ball of
弯曲 或者 卷曲 这 花瓣 小心 后退 离开 从 这 中心 或者 圆形的 球 的
[siːdz] .
seeds .
种子 .

小心地将花瓣向后弯曲或卷曲，远离中心或圆形的种子球。

[ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][ɔːr] [siːd] [bɔːl] [meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz]
In the center of tomato or seed ball make a hole and fill with mayonnaise
在 这 中心 的 番茄 或者 种子 球 制作 一个 洞 和 充满 和 蛋黄酱
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv] [griːn] ['meɪəneɪz] [ɑːn][tɑːp] .
with a drop of Green Mayonnaise on top .
和 一个 降低 的 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 .

在番茄或种子球的中心挖个洞，填入蛋黄酱，再在上面滴一滴绿色蛋黄酱。

[pleɪs] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] .
Place on lettuce leaf .
地方 在 莴苣 叶子 .

放在生菜叶上。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] , [bʌt; bət][ɪz][ə; eɪ] ['deɪnti] , ['prɪti] [weɪ] [tuː; tə] [sɜːrv] [tə'meɪtoʊz] .
This is a little trouble , but is a dainty , pretty way to serve tomatoes .
这 是 一个 小的 麻烦 , 但 是 一个 纤巧 , 漂亮的 方式 到 服务 西红柿 .

这有点麻烦，但却是一种精致漂亮的番茄摆盘方式。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['nesəseri] [tuː; tə][hæv; həv] [freʃ] [fɜːrm][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][ə; eɪ] [naɪf] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

It	is	very	necessary	to	have	fresh	firm	tomatoes	and	a	knife	with	a
它	是	非常	必要的	到	有	新鲜的	公司	西红柿	和	一个	刀	和	一个

[smɔːl] [ʃɑːrp] [bleɪd] .

small	sharp	blade	.
小的	锋利的	刀刃	.

准备新鲜结实的西红柿和一把锋利的小刀是非常必要的。

['greɪpfruːt] ['dʒeli] .

GRAPEFRUIT	JELLY	.
柚子	果冻	.

葡萄柚果冻。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] ,

Dissolve	one	package	of	gelatine	in	one	cup	of	warm	water	,
溶解	一	包裹	的	明胶	在	一	杯子	的	温暖的	水	,

将一包明胶溶于一杯温水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps][ʌv; əv] [streɪnd] ['greɪpfruːt] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ʃʊgər] .

add	three	cups	of	strained	grapefruit	juice	and	one	tablespoonful	of	sugar	.
添加	三	杯子	的	紧张	柚子	汁	和	一	一汤匙	的	糖	.

加入三杯过滤后的西柚汁和一汤匙糖。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [skwer] ['pɔːrsəlɪn]

Let	come	to	a	boil	,	remove	from	fire	and	put	into	a	square	porcelain
让	来	到	一个	熬	,	消除	从	火	和	放	进入	一个	正方形	瓷

[moʊld] .

mould	.
模具	.

将汤汁煮沸，离火，倒入方形瓷模中。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Dissolve	one	package	of	gelatine	in	one	cup	of	boiling	water	,
溶解	一	包裹	的	明胶	在	一	杯子	的	沸腾	水	,

将一包明胶溶于一杯沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps][ʌv; əv]['klærət][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

add	three	cups	of	claret	with	one	tablespoonful	of	sugar	.
添加	三	杯子	的	红酒	和	一	一汤匙	的	糖	.

加入三杯红葡萄酒和一汤匙糖。

[moʊld][ɪn][ə; eɪ] [skwer] ['pɔːrsəlɪn] [moʊld] .

Mould	in	a	square	porcelain	mould	.
模具	在	一个	正方形	瓷	模具	.

方形瓷模中的模具。

[pʊt][ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] ['greɪpfruːt] ['dʒeli][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv]['klærət]['dʒeli][ænd; ənd]

Put	a	square	of	grapefruit	jelly	on	top	of	a	square	of	claret	jelly	and
放	一个	正方形	的	柚子	果冻	在	顶部	的	一个	正方形	的	红酒	果冻	和

[ə; eɪ] [fjuː] [red] ['sæləd] ['tʃeriːz] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [nʌts] [ɑːn][tɑːp] .

a	few	red	salad	cherries	stuffed	with	nuts	on	top	.
一个	很少	红色的	沙拉	樱桃	填充	和	坚果	在	顶部	.

将一块葡萄柚果冻放在一块红酒果冻上，再在上面放几颗塞满坚果的红色沙拉樱桃。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [nʌt] ['dresɪŋ] [ɑːn][lɑːrdʒ] ['letɪs] [liːvz] . { - }

Serve	with	Nut	Dressing	on	large	lettuce	leaves	.	{	31	}
服务	和	坚果	敷料	在	大的	莴苣	树叶	.	{	-	}

佐以坚果酱，盛于大片生菜叶上即可。{31}

['goʊldən] - [rɑːd] ['sæləd] .

GOLDEN	-	ROD	SALAD	.
金的	-	杆	沙拉	.

金鸡菊沙拉。

[ter; tɪ(ə)r] ['letɪs] [li:vz] ['ɪntu:][ʌn'i:v(ə)n] [spreɪz] , ['strɪpɪŋ] [ðə; ði] [stemz] [ə'baʊt] [tu:] [ɪntʃɪz] .

Tear	**lettuce**	**leaves**	**into**	**uneven**	**sprays**	**,**	**stripping**	**the**	**stems**	**about**	**two**	**inches**	**.**
撕	莴苣	树叶	进入	不均匀	喷雾	,	脱衣舞	这	茎	关于	二	英寸	.

将生菜叶撕成大小不一的片，去掉茎部约两英寸。

[dɪp][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] , ['dʒentli] [ʃeɪk] [ænd; ənd][pʊt][ɑ:n] ['prɪti] ['sæləd] [pleɪts] , [wʌn] [spreɪ] [ɑ:n] [i:tʃ] [pleɪt] .

Dip	**in**	**French**	**dressing**	**,**	**gently**	**shake**	**and**	**put**	**on**	**pretty**	**salad**	**plates**	**,**	**one**	**spray**	**on**	**each**	**plate**	**.**
蘸	在	法语	敷料	,	轻轻地	摇	和	放	在	漂亮的	沙拉	盘子	,	一	喷	在	每个	盘子	.

蘸上法式沙拉酱，轻轻摇晃，然后盛入漂亮的沙拉盘中，每个盘子上喷一小滴。

[fɜ:rst]['kʌvər][ðə; ði] [spreɪz] [wɪð; wɪθ] [graʊnd] [pɪ'kɑ:nz][ɔ:r] ['pi:nʌts] [ænd; ənd] [ðen] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [eg] [joʊk] .

First	**cover**	**the**	**sprays**	**with**	**ground**	**pecans**	**or**	**peanuts**	**and**	**then**	**with**	**grated**	**egg**	**yolks**	**.**
第一的	覆盖	这	喷雾	和	地面	山核桃	或者	花生	和	然后	和	磨碎的	蛋	蛋黄	.

先在喷雾器上撒上磨碎的山核桃或花生，然后再撒上磨碎的蛋黄。

[baɪ][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd][pʊt][ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] [di:p] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz] [ɪn][ðem; ðəm] .

By	**the**	**side**	**of**	**the**	**salad**	**put**	**a**	**ring**	**of**	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**with**	**a**	**spoonful**	**of**	**deep**	**Yellow**	**Mayonnaise**	**in**	**them**	**.**
经过	这	边	的	这	沙拉	放	一个	戒指	的	这	白人	的	这	鸡蛋	和	一个	一勺	的	深的	黄色的	蛋黄酱	在	他们	.

在沙拉旁边放一圈蛋白，蛋白里放一勺浓黄色的蛋黄酱。

[sɜ:rv] [braʊn] ['ɑ:məndz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] .

Serve	**browned**	**almonds**	**with**	**this**	**.**
服务	棕色	杏仁	和	这	.

搭配烤杏仁片一起食用。

[tu:; tə] [braʊn] ['ɑ:məndz] : [blæntʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['smoʊkɪŋ] [hɑ:t] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl][ænd; ənd] ['bʌtər] .

To	**brown**	**almonds**	**:**	**blanch**	**them**	**and**	**brown**	**in**	**smoking**	**hot**	**olive**	**oil**	**and**	**butter**	**.**
到	棕色的	杏仁	:	焯水	他们	和	棕色的	在	吸烟	热的	橄榄	油	和	黄油	.

将杏仁煎至金黄：先将杏仁焯水，然后在滚烫的橄榄油和黄油中煎至金黄。

[dreɪn] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] .

Drain	**and**	**sprinkle**	**lightly**	**with**	**salt**	**.**
流走	和	撒	轻轻	和	盐	.

沥干水分，轻轻撒上盐。

['sæmən] ['sæləd] .

SALMON	**SALAD**	**.**
三文鱼	沙拉	.

三文鱼沙拉。

[fleɪk] ['sæmən] , [mɪks][wɪð; wɪθ] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts] , [blæntʃt] , [tʃɑ:pt] ['seləri] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz]

Flake	**salmon**	**,**	**mix**	**with**	**English**	**walnuts**	**,**	**blanched**	**,**	**chopped**	**celery**	**and**	**mayonnaise**
薄片	三文鱼	,	混合	和	英语	核桃	,	焯水	,	切碎	芹菜	和	蛋黄酱

,

,

,

片状鲑鱼，拌入英国核桃、焯水后的芹菜碎和蛋黄酱，

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑ:pt] [tʃaʊ] [tʃaʊ] .
mixed with a little chopped chow chow .
混合 和 一个 小的 切碎 饭 饭 .

拌入少许切碎的什锦干果。

[sɜ:rv] [ɪn]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [hævz] [ʌv; əv][lɑ:rdʒ] [gri:n] ['pepərz] [ɑ:n] ['letɪs] .
Serve in lengthwise halves of large green peppers on lettuce .
服务 在 纵向 一半 的 大的 绿色的 辣椒 在 莴苣 .

将大青椒纵向切成两半，放在生菜上即可。

[ˌsæpə'dɪloʊ] ['sæləd] .
SAPODILLO SALAD .
人心果 沙拉 .

萨波迪洛沙拉。

[kʌt] [fru:t] [ɪn] [hæf] , [rɪ'mu:v] [si:d] , [dres] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [i:t] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Cut fruit in half , remove seed , dress with Lemon Dressing and eat with a
切 水果 在 一半 , 消除 种子 , 裙子 和 柠檬 敷料 和 吃 和 一个
[spu:n] .
spoon .
勺子 .

将水果切成两半，去核，淋上柠檬汁，用勺子吃。

[sɜ:rv] [ɑ:n] ['letɪs] [li:vz] .
Serve on lettuce leaves .
服务 在 莴苣 树叶 .

盛于生菜叶上。

['kæbɪdʒ] [pæl'metoʊ] ['sæləd] .
CABBAGE PALMETTO SALAD .
卷心菜 棕榈树 沙拉 .

卷心菜棕榈沙拉。

[get] [ðə; ði] ['tendər] , [waɪt] [bʌdz] [frʌm; frəm] [tɑ:ps] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [pæl'mɛtoʊz] ,
Get the tender , white buds from tops of cabbage palmettoes ,
得到 这 投标 , 白色的 花蕾 从 最高额 的 卷心菜 棕榈树 ,

从棕榈树的顶端摘取嫩白的花蕾。

[kʌt] [ɪn] [ɪntʃ] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [aɪs] ['wɔ:tər] [wʌn] ['aʊər] .
cut in inch pieces and soak in ice water one hour .
切 在 英寸 件 和 浸泡 在 冰 水 一 小时 .

切成一英寸大小的块，浸泡在冰水中一小时。

[dreɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['i:kwəl] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [daɪst] ['seləri] .
Drain , sprinkle with cayenne and mix with equal quantity of diced celery .
流走 , 撒 和 辣椒 和 混合 和 平等的 数量 的 切丁 芹菜 .

沥干水分，撒上辣椒粉，与等量的芹菜丁混合。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fju:] [pɜ:rl] ['ʌnjənz] . { - }
Serve with Cooked Dressing and a few pearl onions . { 32 }
服务 和 煮熟 敷料 和 一个 很少 珍珠 洋葱 . { - }

佐以煮熟的酱汁和几颗珍珠洋葱。{32}

['pɔ:rkjupaɪn] ['sæləd] .
PORCUPINE SALAD .
豪猪 沙拉 .

豪猪沙拉。

[pi:l] [sɪks] [lɔ:ŋ] [fɜ:rm] [raɪp] [perz] , [kʌt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ɪn] [hævz] [ænd; ənd] [kɔ:r] .
Peel six long firm ripe pears , cut lengthwise in halves and core .
果皮 六 长的 公司 成熟 梨 , 切 纵向 在 一半 和 核 .

将六个长而硬的成熟梨去皮，纵向切成两半，去核。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ;

Cover	**with**	**water**	**,**	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**sugar**	**and**	**one**	**of**	**lemon**	**juice**	**;**
覆盖	和	水	,	添加	一	一汤匙	的	糖	和	一	的	柠檬	汁	;

加水没过食材，加入一汤匙糖和一汤匙柠檬汁；

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] [bʌt; bət] [stɪl] [fɜːrm] .

simmer	**until**	**tender**	**but**	**still**	**firm**	**.**
煨	直到	投标	但	仍然	公司	.

小火慢炖至软嫩但仍有嚼劲。

[wen] [aɪs][koʊld] , [stɪk] [ðə; ðɪ]['aʊtər] [saɪd][ʌv; əv] [iːtʃ] [piːs] [fʊl] [ʌv; əv]['ɑːmənd] ['bristlz] ,

When	**ice**	**cold**	**,**	**stick**	**the**	**outer**	**side**	**of**	**each**	**piece**	**full**	**of**	**almond**	**bristles**	**,**
什么时候	冰	寒冷的	,	戳	这	外	边	的	每个	片	满的	的	杏仁	刷毛	,

冰镇后，将每块杏仁片的外侧粘上杏仁毛。

[meɪd] [baɪ] ['splɪtɪŋ] [blæntʃt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]['ɪntuː] ['næroʊ] ['piːsɪz] .

made	**by**	**splitting**	**blanched**	**almonds**	**and**	**cutting**	**lengthwise**	**into**	**narrow**	**pieces**	**.**
制成	经过	分裂	焯水	杏仁	和	切割	纵向	进入	狭窄的	件	.

将去皮杏仁掰开，纵向切成细条制成。

[ɪn][ðə; ðɪ][lɑːrdʒ][end][ʌv; əv] [iːtʃ] [hæf][ʌv; əv] [per] [pʊt] [tuː] ['taɪni] [raʊnd] [aɪz] [kʌt][frʌm; frəm]

In	**the**	**large**	**end**	**of**	**each**	**half**	**of**	**pear**	**put**	**two**	**tiny**	**round**	**eyes**	**cut**	**from**
在	这	大的	结尾	的	每个	一半	的	梨	放	二	微小的	圆形的	眼睛	切	从

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ðɪ] [smɔːl] [end] [stɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [kɜːrvd] [piːs]

maraschino	**cherries**	**and**	**in**	**the**	**small**	**end**	**stick**	**a**	**small**	**curved**	**piece**
樱桃酒	樱桃	和	在	这	小的	结尾	戳	一个	小的	弯曲	片

[ʌv; əv] [kən'sɜːrv] ['sɪtrən][fɔːr; fər][ðə; ðɪ][teɪl] .

of	**conserved**	**citron**	**for**	**the**	**tail**	**.**
的	已保存	香橼	为了	这	尾巴	.

在每半个梨的大端放上两个用樱桃切出的小圆眼睛，在小端插上一小块弯曲的蜜饯香橼作为尾巴。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] , [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaf**	**,**	**one**	**to**	**each**	**person**	**.**
服务	在	莴苣	叶子	,	一	到	每个	人	.

盛于生菜叶上，每人一片。

[ɑːn][saɪd][ʌv; əv] [pleɪt] [pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] [wɪð; wɪθ] [tuː] [pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑːʃioʊ] [nʌts] [ɪn]

On	**side**	**of**	**plate**	**put**	**a**	**spoonful**	**of**	**mayonnaise**	**with**	**two**	**pistachio**	**nuts**	**in**
在	边	的	盘子	放	一个	一勺	的	蛋黄酱	和	二	开心果	坚果	在

[ˌaɪ 'tiː] .

it	**.**
它	.

在盘子一侧放一勺蛋黄酱，里面放两颗开心果。

[kænd] [perz] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['sæləd] .

Canned	**pears**	**may**	**also**	**be**	**used**	**for**	**this**	**salad**	**.**
罐装	梨	可能	还	是	用过的	为了	这	沙拉	.

也可以用罐装梨来做这道沙拉。

['bɝːdz] [nest] ['sæləd] .

BIRD'S	**NEST**	**SALAD**	**.**
鸟类	巢	沙拉	.

鸟巢沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑːrdʒ] ['æplz] , [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]['ɪntuː] [ʃuː] [strɪŋz] ,

Select	**large**	**apples**	**,**	**peel**	**and**	**cut**	**lengthwise**	**into**	**shoe**	**strings**	**,**
选择	大的	苹果	,	果皮	和	切	纵向	进入	鞋	字符串	,

挑选个头较大的苹果，去皮后纵向切成鞋带状，

[ɔːr] [smɔːl] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi] [kʌt] [nɑːt][tuː; tə] [breɪk] ,

or	**small**	**as**	**can**	**be**	**cut**	**not**	**to**	**break**	**,**
或者	小的	作为	能	是	切	不是	到	休息	,

或者切成尽可能小的尺寸，以免切破。

['letɪŋ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [fɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv]['lemən]['wɔːtər] .

letting	the	pieces	fall	into	a	pan	of	lemon	water	.
出租	这	件	落下	进入	一个	平底锅	的	柠檬	水	.

让碎片落入一锅柠檬水中。

[ɑːn][ə; eɪ] [waɪt] ['letɪs] [liːf] [meɪk] [ə; eɪ][nest][ɔːr][pen][ʌv; əv]['æp(ə)l] [ʃredz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ]

On	a	white	lettuce	leaf	make	a	nest	or	pen	of	apple	shreds	and	fill	with
在	一个	白色的	莴苣	叶子	制作	一个	巢	或者	笔	的	苹果	碎屑	和	充满	和

[waɪt] ['tʃeriːz] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [nʌts] .

white	cherries	stuffed	with	nuts	.
白色的	樱桃	填充	和	坚果	.

在一片白色的生菜叶上，用苹果丝做一个鸟巢或小笼子，里面装满塞满坚果的白樱桃。

[dres] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [red] ['meɪəneɪz] [ɑːn][tɑːp] .

Dress	with	a	spoonful	of	Red	Mayonnaise	on	top	.
裙子	和	一个	一勺	的	红色的	蛋黄酱	在	顶部	.

淋上一勺红蛋黄酱。

[ðə; ði] ['æplz] [ʃʊd; ʃəd] [steɪ] [ɪn]['lemən]['wɔːtər][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [klɔːθ]

The	apples	should	stay	in	lemon	water	about	five	minutes	and	then	put	on	a	cloth
这	苹果	应该	停留	在	柠檬	水	关于	五	分钟	和	然后	放	在	一个	布

[tuː; tə][dreɪn] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

to	drain	before	using	.
到	流走	前	使用	.

苹果应在柠檬水中浸泡约五分钟，然后放在布上沥干水分后再使用。

[bə'nænə] ['sæləd] .

BANANA	SALAD	.
香蕉	沙拉	.

香蕉沙拉。

[piːl] [bə'nænəz][ænd; ənd][slaɪs][ɪn][raʊnd] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;

Peel	bananas	and	slice	in	round	thin	slices	;
果皮	香蕉	和	片	在	圆形的	薄的	切片	;

将香蕉去皮，切成薄圆片；

[skwiːz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs]['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv]

squeeze	a	little	lemon	juice	over	them	and	mix	with	equal	quantity	of
挤	一个	小的	柠檬	汁	超过	他们	和	混合	和	平等的	数量	的

[blæntʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] .

blanched	English	walnuts	.
焯水	英语	核桃	.

挤上少许柠檬汁，与等量的去皮英国核桃混合。

[sɜːrv] [ɑːn] [waɪt] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] . { - }

Serve	on	white	lettuce	leaves	with	mayonnaise	.	{	33	}
服务	在	白色的	莴苣	树叶	和	蛋黄酱	.	{	-	}

盛于白生菜叶上，佐以蛋黄酱。{33}

[sɑː'diːnz] [ɪn] ['lemən] ['dʒeli] .

SARDINES	IN	LEMON	JELLY	.
沙丁鱼	在	柠檬	果冻	.

柠檬果冻沙丁鱼。

[pʊt][wʌn] [smɔːl] [ˌsɑːr'diːn][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [moʊld] [ɔːr][kʌp][ænd; ənd] [fɪl] [hæf]

Put	one	small	sardine	in	the	bottom	of	each	individual	mould	or	cup	and	fill	half
放	一	小的	沙丁鱼	在	这	底部	的	每个	个人	模具	或者	杯子	和	充满	一半

[fʊl] [ʌv; əv]['lemən]['dʒeli] .

full	of	lemon	jelly	.
满的	的	柠檬	果冻	.

在每个模具或杯子的底部放一条小沙丁鱼，然后倒入半杯柠檬果冻。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈhɑːrdn] [pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv] [fɜːrm] [koʊld] [təˈmeɪtoʊ] [ɑːn] [iːtʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ]

Just	before	it	hardens	put	a	slice	of	firm	cold	tomato	on	each	and	put	by
只是	前	它	硬化	放	一个	片	的	公司	寒冷的	番茄	在	每个	和	放	经过

[ðə; ði] [aɪs] .

the	ice	.
这	冰	.

在冰块即将凝固之前，在每个冰块上放一片冰凉的番茄片，然后放在冰块旁边。

[wen] [fɜːrm] [tɜːrn] [aʊt] [ʌv; əv] [ˈmədldz] [ɑːn] [ˈletɪs] [liːvz] , [təˈmeɪtoʊ] [slaɪs] [daʊn] ;

When	firm	turn	out	of	moulds	on	lettuce	leaves	,	tomato	slice	down	;
什么时候	公司	转动	出去	的	模具	在	莴苣	树叶	,	番茄	片	向下	;

当番茄从生菜叶上的模具中取出时，将其切成片；

[ðə; ði] [ˌsɑːrˈdiːn] [ˈmədldɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbɑːtəm] [wɪl] [bɪˈkʌm] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈsæləd] .

the	sardine	moulded	in	the	bottom	will	become	the	top	of	the	salad	.
这	沙丁鱼	模制	在	这	底部	将要	变得	这	顶部	的	这	沙拉	.

底部模压成型的沙丁鱼将成为沙拉的顶部。

[pʊt] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv] [boʊnd] [ænd; ənd] [fleɪkt] [sɑːˈdiːnz] [əˈraʊnd] [ˈsæləd] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Put	a	ring	of	boned	and	flaked	sardines	around	salad	and	serve	with
放	一个	戒指	的	骨	和	片状的	沙丁鱼	大约	沙拉	和	服务	和

['meɪəneɪz] . { - } { - }

mayonnaise	.	{	34	}	{	35	}
蛋黄酱	.	{	-	}	{	-	}

将去骨去皮的沙丁鱼片放在沙拉周围，佐以蛋黄酱即可食用。{34}{35}

['sæləd] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

Salad	Sandwiches	.
沙拉	三明治	.

沙拉三明治。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

CHICKEN	SALAD	SANDWICHES	.
鸡	沙拉	三明治	.

鸡肉沙拉三明治。

['slaɪtli] [mæʃ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pəˈteɪtoʊ] ['mæʃər] ,

Slightly	mash	chicken	salad	with	a	potato	masher	,
轻微地	捣碎	鸡	沙拉	和	一个	土豆	捣碎器	,

用土豆泥压碎器将鸡肉沙拉稍微压碎。

[mɪks] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [smɔːl] [skwer] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] .

mix	with	mayonnaise	and	spread	between	small	squares	of	white	bread	.
混合	和	蛋黄酱	和	传播	之间	小的	正方形	的	白色的	面包	.

与蛋黄酱混合，涂抹在小块白面包之间。

['kæviɑːr] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

CAVIAR	SANDWICHES	.
鱼子酱	三明治	.

鱼子酱三明治。

[mɪks] ['kæviɑːr] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['dresɪŋ] (['maɪnəs] [ðə; ði] [sɔːlt]) ,

Mix	caviar	with	Lemon	Dressing	(	minus	the	salt	)	,
混合	鱼子酱	和	柠檬	敷料	(	减	这	盐	)	,

将鱼子酱与柠檬酱（不加盐）混合，

[spred] [bɪˈtwiːn] ['bʌtərd] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] ['dɑːtɪd] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] [fleɪks] [ʌv; əv] ['letɪs] .

spread	between	buttered	slices	of	white	bread	dotted	with	small	flakes	of	lettuce	.
传播	之间	涂黄油的	切片	的	白色的	面包	虚线	和	小的	薄片	的	莴苣	.

涂抹在涂有黄油的白面包片之间，面包片上点缀着少许生菜碎。

['æntʃoʊvi] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

ANCHOVY	**SANDWICHES**	**.**
凤尾鱼	三明治	.

凤尾鱼三明治。

[mɪns] [t'rʌflz] [ænd; ənd] ['ɑːlɪvz] ['faɪnli] , [mæʃ] [wɪð; wɪθ] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [slaɪs] [ʌv; əv]

Mince	**truffles**	**and**	**olives**	**finely**	**,**	**mash**	**with**	**anchovies**	**and**	**spread**	**on**	**slice**	**of**
剁碎	松露	和	橄榄	精细地	,	捣碎	和	凤尾鱼	和	传播	在	片	的

[waɪt] [bred] ;

white	**bread**	**;**
白色的	面包	;

将松露和橄榄切碎，与凤尾鱼一起捣碎，涂抹在白面包片上；

['bʌtər] [ə'nʌðər] [slaɪs] [ænd; ənd] [pʊt] ['sænwɪtʃ] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [liːf] [ʌv; əv] ['letɪs] ['dɪpt] [ɪn]

butter	**another**	**slice**	**and**	**put**	**sandwich**	**together**	**with**	**a**	**leaf**	**of**	**lettuce**	**dipped**	**in**
黄油	其他	片	和	放	三明治	一起	和	一个	叶子	的	莴苣	浸入	在

[frentʃ] ['dresɪŋ] .

French	**dressing**	**.**
法语	敷料	.

在另一片面包上涂上黄油，再放上一片蘸了法式沙拉酱的生菜叶，把三明治夹起来。

[pɪ'mentoʊ] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

PIMENTO	**SANDWICHES**	**.**
甜椒	三明治	.

甜椒三明治。

[piːl] [ə; eɪ] ['pʊlmən] [loʊf] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] ['miːdiəm] ['slaɪsɪz] .

Peel	**a**	**Pullman**	**loaf**	**of**	**white**	**bread**	**and**	**slice**	**in**	**medium**	**slices**	**.**
果皮	一个	普尔曼	面包	的	白色的	面包	和	片	在	中等的	切片	.

将一条吐司白面包削皮，切成中等大小的片。

[spred] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [wʌn] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] [red] ['meɪəneɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [tə'meɪtoʊ] ,

Spread	**the**	**top**	**of**	**one**	**slice**	**with**	**Red**	**Mayonnaise**	**mixed**	**with**	**mashed**	**tomato**	**,**
传播	这	顶部	的	一	片	和	红色的	蛋黄酱	混合	和	捣碎	番茄	,

在一片面包上涂抹混合了番茄泥的红色蛋黄酱，

[ðə; ði] ['loʊər] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [nekst] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] ['slaɪtli] [meltid] ['bʌtər] ,

the	**lower**	**side**	**of**	**the**	**next**	**slice**	**with**	**slightly**	**melted**	**butter**	**,**
这	降低	边	的	这	下一个	片	和	轻微地	融化	黄油	,

在下一片面包的下半部分涂上略微融化的黄油，

[ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [seɪm] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [red] ['meɪəneɪz] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [soʊ] [ɑːn] [ʌn'tɪl]

the	**top**	**of**	**the**	**same**	**slice**	**with**	**the**	**Red**	**Mayonnaise**	**mixture**	**and**	**so**	**on**	**until**
这	顶部	的	这	相同的	片	和	这	红色的	蛋黄酱	混合物	和	所以	在	直到

[juː; jʊ] [hæv; həv] [fɔːr] ['slaɪsɪz] ,

you	**have**	**four**	**slices**	**,**
你	有	四	切片	,

在同一片面包的顶部涂上红色蛋黄酱混合物，以此类推，直到涂好四片为止。

[ðə; ði] [tɑːp] [slaɪs] [tuː; tə] [biː; bi] [spred] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ['oʊnli] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌndər] [saɪd] .

the	**top**	**slice**	**to**	**be**	**spread**	**with**	**butter**	**only**	**on**	**the**	**under**	**side**	**.**
这	顶部	片	到	是	传播	和	黄油	仅有的	在	这	在下面	边	.

最上面那片面包，只在底部涂上黄油。

[ʌv; əv] [kɔːrs] [ðɪs] [liːvz] ['nʌθɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] ['iːðər] [ðə; ði] [tɑːp] [ɔːr] ['bɑːtəm] [slaɪs] .

Of	**course**	**this**	**leaves**	**nothing**	**on**	**the**	**outside**	**of**	**either**	**the**	**top**	**or**	**bottom**	**slice**	**.**
的	课程	这	树叶	没有什么	在	这	外部	的	任何一个	这	顶部	或者	底部	片	.

当然，这样一来，顶部或底部切片的外侧就什么都没有了。

[stæk] [fɔːr] ['slaɪsɪz] , ['dʒentli] [pres] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [ɔɪl] ['peɪpər] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

Stack	**four**	**slices**	**,**	**gently**	**press**	**together**	**and**	**wrap**	**in**	**oil**	**paper**	**until**	**needed**	**.**
堆	四	切片	,	轻轻地	按	一起	和	裹	在	油	纸	直到	需要	.

将四片面包叠在一起，轻轻压紧，用油纸包裹好，待用。

[slaɪs] ['krɔːsˌweɪz] [ænd; ənd] ['kerfəli] [leɪ] [ɑːn] ['sænwɪtʃ] [pleɪt] . { - }
Slice **crossways** **and** **carefully** **lay** **on** **sandwich** **plate** **.** **{** **36** **}**
片 十字路口 和 小心 躺 在 三明治 盘子 . { - }

横切，小心地放在三明治盘上。{36}

['pepər] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
PEPPER **SANDWICHES** **.**
胡椒 三明治 .

胡椒三明治。

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz] ['gɪv(ə)n] [fɔːr; fər] [pɪ'mentoʊ] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ['juːzɪŋ] [griːn]
Follow **the** **same** **directions** **given** **for** **pimento** **sandwiches** **using** **Green**
跟随 这 相同的 方向 给定 为了 甜椒 三明治 使用 绿色的
['meɪəneɪz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [red] .
Mayonnaise **instead** **of** **Red** **.**
蛋黄酱 反而 的 红色的 .

按照制作甜椒三明治的步骤，用绿色蛋黄酱代替红色蛋黄酱。

['jeloʊ] ['meɪəneɪz] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
YELLOW **MAYONNAISE** **SANDWICHES** **.**
黄色的 蛋黄酱 三明治 .

黄色蛋黄酱三明治。

[meɪk] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] [ðə; ði] [tuː] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpɪz] ['juːzɪŋ] [diːp] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz]
Make **in** **the** **same** **way** **as** **the** **two** **preceding** **recipes** **using** **Deep** **Yellow** **Mayonnaise**
制作 在 这 相同的 方式 作为 这 二 前 食谱 使用 深的 黄色的 蛋黄酱
[mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [graʊnd] [nʌts] .
mixed **with** **finely** **ground** **nuts** **.**
混合 和 精细地 地面 坚果 .

按照前两个食谱的方法制作，使用深黄色蛋黄酱混合磨碎的坚果。

[ðə; ði] [θriː] [kaɪndz] [ʌv; əv] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] [sɜːrvd] [tə'geðər] [ɑːn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [treɪ] [lʊk] ['veri]
The **three** **kinds** **of** **sandwiches** **served** **together** **on** **a** **large** **tray** **look** **very**
这 三 种类 的 三明治 服务 一起 在 一个 大的 托盘 看 非常
[ə'træktɪv] .
attractive **.**
吸引人的 .

三种三明治一起摆放在一个大托盘上，看起来非常诱人。

[ˌsɑːr'diːn] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .
SARDINE **SANDWICHES** **.**
沙丁鱼 三明治 .

沙丁鱼三明治。

[boʊn] [sɑː'diːnz] , [mæʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [pə'priːkə] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]
Bone **sardines** **,** **mash** **,** **sprinkle** **with** **paprika** **,** **mix** **with** **Lemon** **Dressing** **and**
骨 沙丁鱼 , 捣碎 , 撒 和 辣椒 , 混合 和 柠檬 敷料 和
[spred] [ɑːn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] .
spread **on** **slices** **of** **white** **bread** **.**
传播 在 切片 的 白色的 面包 .

将沙丁鱼骨捣碎，撒上辣椒粉，拌入柠檬酱，涂抹在白面包片上。

[ter; tɪ(ə)r] ['letɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɪŋgərz] ,
Tear **lettuce** **into** **small** **pieces** **with** **the** **fingers** **,**
撕 莴苣 进入 小的 件 和 这 手指 ,

用手指将生菜撕成小块，

[dɑːt] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['bʌtərd] [slaɪs] [ʌv; əv] [bred] ;
dot **it** **over** **the** **slices** **and** **cover** **with** **a** **buttered** **slice** **of** **bread** **;**
点 它 超过 这 切片 和 覆盖 和 一个 涂黄油的 片 的 面包 ;

将酱料点在面包片上，再盖上一片涂了黄油的面包；

[pres] [tə'geðər] ['slaɪtli] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː]['eni] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪp] .

press	**together**	**slightly**	**and**	**cut**	**into**	**any**	**desired**	**shape**	**.**
按	一起	轻微地	和	切	进入	任何	想要的	形状	.

轻轻按压，然后切成所需的形状。

[pɜːrl] ['ʌnjən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

PEARL	**ONION**	**SANDWICHES**	**.**
珍珠	洋葱	三明治	.

珍珠洋葱三明治。

['bʌtər] [waɪt] [bred] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [mɪnst] [pɜːrl] ['ʌnjən] ['pɪkəlz] , [ðen] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] ,

Butter	**white**	**bread**	**,**	**cover**	**with**	**minced**	**pearl**	**onion**	**pickles**	**,**	**then**	**a**	**lettuce**	**leaf**	**,**
黄油	白色的	面包	,	覆盖	和	剁碎	珍珠	洋葱	泡菜	,	然后	一个	莴苣	叶子	,

在白面包上涂抹黄油，铺上切碎的珍珠洋葱泡菜，再放上一片生菜叶。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn] [slaɪs] [ʌv; əv] [bred] .

spread	**with**	**mayonnaise**	**and**	**top**	**with**	**a**	**plain**	**slice**	**of**	**bread**	**.**
传播	和	蛋黄酱	和	顶部	和	一个	清楚的	片	的	面包	.

涂上蛋黄酱，再盖上一片原味面包。

['slaɪtli] [pres] [tə'geðər] , [trɪm] , [ænd; ənd] [kʌt][ɪn]['eni] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪp] .

Slightly	**press**	**together**	**,**	**trim**	**,**	**and**	**cut**	**in**	**any**	**desired**	**shape**	**.**
轻微地	按	一起	,	修剪	,	和	切	在	任何	想要的	形状	.

轻轻按压，修剪，然后切成所需的任何形状。

['ʌnjən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

ONION	**SANDWICHES**	**.**
洋葱	三明治	.

洋葱三明治。

[prɪ'per] [waɪt] ['ʌnjənz] [baɪ][də'rekʃ(ə)nz][ɪn] ['pɔɪntərz] , [mɪns] ['faɪnli] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ] [frentʃ]

Prepare	**white**	**onions**	**by**	**directions**	**in**	**Pointers**	**,**	**mince**	**finely**	**and**	**mix**	**with**	**French**
准备	白色的	洋葱	经过	方向	在	指针	,	剁碎	精细地	和	混合	和	法语

['dresɪŋ] .

dressing	**.**
敷料	.

按照"要点"中的说明准备白洋葱，切碎，与法式沙拉酱混合。

[pʊt] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] ['bʌtərd] [bred] , [kʌt][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['pʊlmən] [loʊf] .

Put	**between**	**slices**	**of**	**buttered**	**bread**	**,**	**cut**	**from**	**a**	**Pullman**	**loaf**	**.**
放	之间	切片	的	涂黄油的	面包	,	切	从	一个	普尔曼	面包	.

将面包夹在两片涂了黄油的面包片之间，面包片要用吐司面包切制。

[kʌt] [iːtʃ] { - }

Cut	**each**	**{**	**37**	**}**
切	每个	{	-	}

切掉每个{37}

['sænwɪtʃ] ['ɪntuː] [θriː] ['slaɪsɪz] , ['meɪkɪŋ] ['nærəʊ] , [lɔːŋ] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

sandwich	**into**	**three**	**slices**	**,**	**making**	**narrow**	**,**	**long**	**sandwiches**	**.**
三明治	进入	三	切片	,	制作	狭窄的	,	长的	三明治	.

将三明治切成三片，做成狭长的三明治。

[ðiːz] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ][naɪs] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] , ['juːzɪŋ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ɪn'sted] [ʌv; əv]

These	**are**	**also**	**nice**	**made**	**in**	**the**	**same**	**way**	**,**	**using**	**salt**	**and**	**pepper**	**instead**	**of**
这些	是	还	好的	制成	在	这	相同的	方式	,	使用	盐	和	胡椒	反而	的

[frentʃ] ['dresɪŋ] .

French	**dressing**	**.**
法语	敷料	.

用同样的方法做，用盐和胡椒代替法式沙拉酱，味道也很不错。

['piːnʌt] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

PEANUT	**SANDWICHES**	**.**
花生	三明治	.

花生三明治。

[mɪks] ['piːnʌt] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] , [spred] [ɑːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [waɪt] [bred] ,

Mix	**peanut**	**butter**	**with**	**mayonnaise**	**,**	**spread**	**on**	**thin**	**slices**	**of**	**white**	**bread**	**,**
混合	花生	黄油	和	蛋黄酱	,	传播	在	薄的	切片	的	白色的	面包	,

将花生酱和蛋黄酱混合，涂抹在薄薄的白面包片上。

[dɑːt]['oʊvər][wɪð; wɪθ][smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['endaɪv,'endɪv][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]

dot	**over**	**with**	**small**	**pieces**	**of**	**endive**	**and**	**cover**	**with**	**a**	**piece**	**of**
点	超过	和	小的	件	的	苣荬菜	和	覆盖	和	一个	片	的

['bʌtərd] [bred] .

buttered	**bread**	**.**
涂黄油的	面包	.

撒上少许菊苣碎末，再盖上一片涂了黄油的面包。

[roʊl] , [ænd; ənd] [ræp] ['seprətli] [ɪn][ɔɪl]['peɪpər] .

Roll	**,**	**and**	**wrap**	**separately**	**in**	**oil**	**paper**	**.**
卷	,	和	裹	分别地	在	油	纸	.

卷起来，分别用油纸包裹。

[wen] [sɜːrvd] [ʌn'ræp] [ænd; ənd][slɪp] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːn] ['pepər] [rɪŋ] .

When	**served**	**unwrap**	**and**	**slip**	**each**	**sandwich**	**into**	**a**	**green**	**pepper**	**ring**	**.**
什么时候	服务	拆开	和	滑	每个	三明治	进入	一个	绿色的	胡椒	戒指	.

食用时，打开包装，将每个三明治放入青椒圈中。

[sɪ'lekt] [smɔːl] , [lɔːŋ] [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [rɪŋz] .

Select	**small**	**,**	**long**	**green**	**peppers**	**and**	**cut**	**into**	**rings**	**.**
选择	小的	,	长的	绿色的	辣椒	和	切	进入	戒指	.

选择个头小、个头长的青椒，切成圈状。

['sæmən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

SALMON	**SANDWICHES**	**.**
三文鱼	三明治	.

三文鱼三明治。

['sprɪŋk(ə)l] ['faɪnli] [mɪnst] ['sæmən][wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd]

Sprinkle	**finely**	**minced**	**salmon**	**with**	**cayenne**	**,**	**mixed**	**with**	**chopped**	**celery**	**and**
撒	精细地	剁碎	三文鱼	和	辣椒	,	混合	和	切碎	芹菜	和

['ɑːlɪvz] .

olives	**.**
橄榄	.

将切碎的鲑鱼撒上辣椒粉，与切碎的芹菜和橄榄混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [waɪt] [bred] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] [liːf] [bɪ'twiːn] .

Add	**mayonnaise**	**and**	**spread**	**on**	**white**	**bread**	**with**	**lettuce**	**leaf**	**between**	**.**
添加	蛋黄酱	和	传播	在	白色的	面包	和	莴苣	叶子	之间	.

在白面包上抹上蛋黄酱，中间夹上一片生菜叶。

[hæm] ['sæləd] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

HAM	**SALAD**	**SANDWICHES**	**.**
火腿	沙拉	三明治	.

火腿沙拉三明治。

[mɪks][pə'teɪtoʊ]['sæləd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [tʃaʊ] [tʃaʊ] ['pɪkl] [tʃɑːpt] ['faɪnli] ;

Mix	**potato**	**salad**	**with**	**a**	**little**	**mayonnaise**	**and**	**chow**	**chow**	**pickle**	**chopped**	**finely**	**;**
混合	土豆	沙拉	和	一个	小的	蛋黄酱	和	饭	饭	泡菜	切碎	精细地	;

将土豆沙拉与少许蛋黄酱和切碎的酸黄瓜混合；

[mæʃ] [ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [hæm] .

mash	all	together	and	spread	on	thin	slices	of	cold	boiled	ham	.
捣碎	全部	一起	和	传播	在	薄的	切片	的	寒冷的	煮沸	火腿	.

将所有食材捣碎混合，涂抹在切成薄片的冷煮火腿上。

['bʌtər] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv] [waɪt] [bred] , [leɪ][ðə; ði][slaɪs][ʌv; əv][hæm][ɑːn][ˌaɪ 'tiː] ,

Butter	a	thin	slice	of	white	bread	,	lay	the	slice	of	ham	on	it	,
黄油	一个	薄的	片	的	白色的	面包	,	躺	这	片	的	火腿	在	它	,

在一片薄薄的白面包上涂上黄油，放上一片火腿。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] , [trɪm][ænd; ənd][roʊl] .

cover	with	a	lettuce	leaf	,	trim	and	roll	.
覆盖	和	一个	莴苣	叶子	,	修剪	和	卷	.

盖上一片生菜叶，修剪一下，然后卷起来。

[ræp] [iːtʃ] ['seprətli] [ɪn][ɔɪl]['peɪpər][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [ʌn'ræp] [ænd; ənd][taɪ][wɪð; wɪθ]

Wrap	each	separately	in	oil	paper	until	ready	to	serve	,	unwrap	and	tie	with
裹	每个	分别地	在	油	纸	直到	准备好	到	服务	,	拆开	和	领带	和

[waɪt] ['beɪbi] ['rɪbən] .

white	baby	ribbon	.
白色的	婴儿	丝带	.

将每个小点心分别用油纸包裹，待食用时打开，用白色婴儿丝带系好。

[ðiːz] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ['veri] ['kerfəli] .

These	have	to	be	made	very	carefully	.
这些	有	到	是	制成	非常	小心	.

这些都必须非常仔细地制作。

[slaɪs][ðə; ði][hæm] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði]['sæləd] ['smuːðli] , ['juːzɪŋ] ['veri] ['lɪt(ə)l] . { - }

Slice	the	ham	very	thin	and	mash	the	salad	smoothly	,	using	very	little	.	{	38	}
片	这	火腿	非常	薄的	和	捣碎	这	沙拉	顺利	,	使用	非常	小的	.	{	-	}

将火腿切成薄片，并将沙拉捣成泥状，用量要少。{38}

[biːf] ['sæləd] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

BEEF	SALAD	SANDWICHES	.
牛肉	沙拉	三明治	.

牛肉沙拉三明治。

[meɪk] [baɪ]['resəpi][fɔːr; fər][hæm]['sæləd]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ,

Make	by	recipe	for	ham	salad	sandwiches	,
制作	经过	食谱	为了	火腿	沙拉	三明治	,

按照食谱制作火腿沙拉三明治，

['spredɪŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld][roʊst] [biːf] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊz] [mæʃt] [wɪð; wɪθ] [griːn]

spreading	thin	slices	of	cold	roast	beef	with	tomatoes	mashed	with	Green
传播	薄的	切片	的	寒冷的	烤	牛肉	和	西红柿	捣碎	和	绿色的

['meɪəneɪz] [ɪn'sted] [ʌv; əv][pə'teɪtoʊ]['sæləd] . { - }

Mayonnaise	instead	of	potato	salad	.	{	39	}
蛋黄酱	反而	的	土豆	沙拉	.	{	-	}

将切成薄片的冷烤牛肉与捣碎的番茄和绿色蛋黄酱一起涂抹在盘子上，而不是土豆沙拉。{39}

['ɪndeks] .

Index	.
指数	.

指数。

[ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['pɔɪntərz] , [faɪv] - ['sɛvən]

Important	Pointers	,	5	-	7
重要的	指针	,	5	-	7

重要提示，5-7

['sæləd] ['dresɪŋz] .
SALAD DRESSINGS .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[kʊkt] [waɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Cooked White Salad Dressing , 9
煮熟 白色的 沙拉 敷料 , 9

熟白沙拉酱，9

[kʊkt] ['jeloʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Cooked Yellow Salad Dressing , 9
煮熟 黄色的 沙拉 敷料 , 9

熟黄沙拉酱，9

[di:p] ['jeloʊ] ['meɪəneɪz] , -
Deep Yellow Mayonnaise , 11
深的 黄色的 蛋黄酱 , -

深黄色蛋黄酱，11

[frentʃ] ['dresɪŋ] , -
French Dressing , 10
法语 敷料 , -

法式沙拉酱，10

[gri:n] ['meɪəneɪz] , -
Green Mayonnaise , 11
绿色的 蛋黄酱 , -

绿色蛋黄酱，11

['lemən] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Lemon Dressing , 9
柠檬 敷料 , 9

柠檬酱，9

['lemən] ['dʒeli] , -
Lemon Jelly , 12
柠檬 果冻 , -

柠檬果冻，12

['meɪəneɪz] [noʊ] . [wʌn] , -
Mayonnaise No . 1 , 10
蛋黄酱 不 . 1 , -

1号蛋黄酱，10

['meɪəneɪz] [noʊ] . [ˌtu:'tu:] , -
Mayonnaise No . 2 , 11
蛋黄酱 不 . 2 , -

2号蛋黄酱，11

['meɪəneɪz] [pleɪn] , -
Mayonnaise Plain , 10
蛋黄酱 清楚的 , -

原味蛋黄酱，10

[nʌt] ['dresɪŋ] , -
Nut Dressing , 10
坚果 敷料 , -

坚果酱，10

[red] ['meɪəneɪz] , -
Red Mayonnaise , 11
红色的 蛋黄酱 , -

红色蛋黄酱，11

['roʊkfərt] ['dresɪŋ] , -
Roquefort Dressing , 12
罗克福尔 敷料 , -

洛克福奶酪酱，12

['dɪnər] ['sæləʤ] .
DINNER SALADS .
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

[ə'spærəgəs]['sæləd] , -
Asparagus Salad , 15
芦笋 沙拉 , -

芦笋沙拉，15

[ˌævə'kɑːdoʊ] [per] ['sæləd] , -
Avocado Pear Salad , 14
牛油果 梨 沙拉 , -

牛油果梨沙拉，14

[bel] ['pepər] ['sæləd] , -
Bell Pepper Salad , 14
钟 胡椒 沙拉 , -

甜椒沙拉，14

['kæbɪʤ] ['sæləd] , -
Cabbage Salad , 17
卷心菜 沙拉 , -

卷心菜沙拉，17

['kɑːliflaʊər] ['sæləd] , -
Cauliflower Salad , 17
菜花 沙拉 , -

花椰菜沙拉，17

['seləri] ['sæləd] , -
Celery Salad , 16
芹菜 沙拉 , -

芹菜沙拉，16

['seləri] [stɪk] ['sæləd][noʊ] . [wʌn] , -
Celery Stick Salad No . 1 , 15
芹菜 戳 沙拉 不 . 1 , -

芹菜条沙拉1号，15

['seləri] [stɪk] ['sæləd][noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
Celery Stick Salad No . 2 , 16
芹菜 戳 沙拉 不 . 2 , -

芹菜条沙拉2号，16

['kjuːkʌmbər]['sæləd] , -
Cucumber Salad , 16
黄瓜 沙拉 , -

黄瓜沙拉，16

['endaɪv,'endɪv]['sæləd] , -
Endive Salad , 13
苣荬菜 沙拉 , -

菊苣沙拉，13

['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə]['sæləd] , -
Florida Salad , 18
佛罗里达 沙拉 , -

佛罗里达沙拉，18

[griːn] [piː] ['sæləd] , -

Green	Pea	Salad	,	15
绿色的	豌豆	沙拉	,	-

青豆沙拉，15

['letɪs] [hɑːrt] ['sæləd][noʊ] . [wʌn] , -

Lettuce	Heart	Salad	No	.	1	,	13
莴苣	心	沙拉	不	.	1	,	-

生菜心沙拉 1 号，13

['letɪs] [hɑːrt] ['sæləd][noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -

Lettuce	Heart	Salad	No	.	2	,	13
莴苣	心	沙拉	不	.	2	,	-

生菜心沙拉2号，13

['letɪs] ['sæləd] , -

Lettuce	Salad	,	13
莴苣	沙拉	,	-

生菜沙拉，13

['mæləgə]['sæləd] , -

Malaga	Salad	,	13
马拉加	沙拉	,	-

马拉加沙拉，13

[mæ'mi] - [sə'poʊtə]['sæləd] { - } , -

Mammee	-	Sapota	Salad	{	40	}	,	18
妈妈	-	人心果	沙拉	{	-	}	,	-

玛米-萨波塔沙拉{40}，18

['rædɪʃ] ['sæləd] , -

Radish	Salad	,	17
萝卜	沙拉	,	-

萝卜沙拉，17

[roʊ'meɪn] ['sæləd] , -

Romaine	Salad	,	14
罗马生菜	沙拉	,	-

罗马生菜沙拉，14

['spɪnɪtʃ] ['sæləd] , -

Spinach	Salad	,	17
菠菜	沙拉	,	-

菠菜沙拉，17

['strɔːberi] ['sæləd] , -

Strawberry	Salad	,	18
草莓	沙拉	,	-

草莓沙拉，18

[strɪŋ] [biːn] ['sæləd] , -

String	Bean	Salad	,	15
细绳	豆	沙拉	,	-

四季豆沙拉，15

[tə'meɪtoʊ] [kʌps] , -

Tomato	Cups	,	14
番茄	杯子	,	-

番茄杯，14个

[tə'meɪtoʊ]['dʒeli] , -

Tomato	Jelly	,	16
番茄	果冻	,	-

番茄果冻，16

['lʌntʃən] ['sælədz] .
LUNCHEON SALADS .
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[ˌævə'kɑ:doʊ] [per] ['sæləd] , -
Avocado Pear Salad , 19
牛油果 梨 沙拉 , -

牛油果梨沙拉，19

[bə'nænə]['sæləd] , -
Banana Salad , 26
香蕉 沙拉 , -

香蕉沙拉，26

[tʃi:z] [ænd; ənd] [nʌt] ['sæləd] , -
Cheese and Nut Salad , 25
奶酪 和 坚果 沙拉 , -

奶酪坚果沙拉，25

['tʃɪkɪn] ['æspɪk]['sæləd] , -
Chicken Aspic Salad , 20
鸡 肉冻 沙拉 , -

鸡肉冻沙拉，20

['tʃɪkɪn] ['sæləd] , -
Chicken Salad , 21
鸡 沙拉 , -

鸡肉沙拉，21

['kəukə,nʌt]['sæləd] , -
Cocoanut Salad , 28
椰子 沙拉 , -

椰子沙拉，28

[kræb]['sæləd] , -
Crab Salad , 22
螃蟹 沙拉 , -

蟹肉沙拉，22

['kju:kʌmbər]['boʊts] , -
Cucumber Boats , 24
黄瓜 船 , -

黄瓜船，24

[eg] ['liliz] , -
Egg Lilies , 21
蛋 百合花 , -

蛋百合，21

['greɪpfru:t] ['sæləd] , -
Grapefruit Salad , 25
柚子 沙拉 , -

葡萄柚沙拉，25

['gwɑ:və]['sæləd] , -
Guava Salad , 28
番石榴 沙拉 , -

番石榴沙拉，28

['kipəd] ['herɪŋ] ['sæləd] , -
Kippered Herring Salad , 23
熏鲱鱼 鲱鱼 沙拉 , -

熏鲱鱼沙拉，23

['kʌmkwɑːt]['sæləd] , -
Kumquat Salad , 27
金橘 沙拉 , -

金橘沙拉，27

['lemən] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]['sæləd] , -
Lemon and Tomato Salad , 27
柠檬 和 番茄 沙拉 , -

柠檬番茄沙拉，27

['lɑːbstər]['sæləd] , -
Lobster Salad , 23
龙虾 沙拉 , -

龙虾沙拉，23

['loʊkwɑːt]['sæləd] , -
Loquat Salad , 27
枇杷 沙拉 , -

枇杷沙拉，27

['mæŋgoʊ]['sæləd] , -
Mango Salad , 27
芒果 沙拉 , -

芒果沙拉，27

['ɔrɪndʒ] ['bæskəts] , -
Orange Baskets , 26
橙子 篮子 , -

橙子篮，26

['ɔrɪndʒ] ['sæləd] , -
Orange Salad , 25
橙子 沙拉 , -

橙子沙拉，25

['ɔɪstər] ['sæləd] , -
Oyster Salad , 19
牡蛎 沙拉 , -

牡蛎沙拉，19

['paɪnæp(ə)l]['sæləd] , -
Pineapple Salad , 24
菠萝 沙拉 , -

菠萝沙拉，24

[pə'teɪtoʊ] [roʊz] ['sæləd] , -
Potato Rose Salad , 24
土豆 玫瑰 沙拉 , -

土豆玫瑰沙拉，24

[pə'teɪtoʊ]['sæləd] , -
Potato Salad , 23
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，23

[roʊst] [biːf] ['sæləd] , -
Roast Beef Salad , 23
烤 牛肉 沙拉 , -

烤牛肉沙拉，23

['sæləd][ɪn]['æp(ə)l]['keɪsɪz] , -
Salad in Apple Cases , 26
沙拉 在 苹果 案例 , -

苹果盒沙拉，26

['sæləd][ɪn] ['greɪpfruːt] [hʌlz] , -
Salad in Grapefruit Hulls , 25
沙拉 在 柚子 赫尔斯 , -

葡萄柚皮沙拉，25

['sæmən] ['sæləd] , -
Salmon Salad , 22
三文鱼 沙拉 , -

三文鱼沙拉，22

[ˌsɑːr'diːn] [egz] , -
Sardine Eggs , 20
沙丁鱼 鸡蛋 , -

沙丁鱼卵，20枚

[ʃrɪmp] ['sæləd] , -
Shrimp Salad , 22
虾 沙拉 , -

虾仁沙拉，22

['tændʒəriːn]['sæləd] , -
Tangerine Salad , 25
柑橘 沙拉 , -

橘子沙拉，25

[tə'meɪtoʊ]['dʒeli]['sæləd] { - } , -
Tomato Jelly Salad { 41 } , 28
番茄 果冻 沙拉 { - } , -

番茄果冻沙拉{41}，28

['tuːnə]['sæləd] , -
Tuna Salad , 19
金枪鱼 沙拉 , -

金枪鱼沙拉，19

['tɜːrki] ['sæləd] , -
Turkey Salad , 19
火鸡 沙拉 , -

火鸡沙拉，19

[brɪdʒ] ['sælədz] .
BRIDGE SALADS .
桥 沙拉 .

桥牌沙拉。

[bə'nænə]['sæləd] , -
Banana Salad , 32
香蕉 沙拉 , -

香蕉沙拉，32

['bɝːdz] [nest] ['sæləd] , -
Bird's Nest Salad , 32
鸟类 巢 沙拉 , -

鸟巢沙拉，32

['kæbɪdʒ] [pæl'metoʊ]['sæləd] , -
Cabbage Palmetto Salad , 31
卷心菜 棕榈树 沙拉 , -

卷心菜棕榈沙拉，31

['goʊldən] - [rɑːd]['sæləd] , -
Golden - Rod Salad , 31
金的 - 杆 沙拉 , -

金盏花沙拉，31

['greɪpfruːt] ['dʒeli] , -

Grapefruit	Jelly	,	30
柚子	果冻	,	-

葡萄柚果冻，30

['greɪpfruːt] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l]['sæləd] , -

Grapefruit	and	Pineapple	Salad	,	29
柚子	和	菠萝	沙拉	,	-

葡萄柚菠萝沙拉，29

['letɪs] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] , -

Lettuce	and	Mayonnaise	,	29
莴苣	和	蛋黄酱	,	-

生菜和蛋黄酱，29

['pɔːrkjupaɪn]['sæləd] , -

Porcupine	Salad	,	32
豪猪	沙拉	,	-

豪猪沙拉，32

['sæmən] ['sæləd] , -

Salmon	Salad	,	31
三文鱼	沙拉	,	-

三文鱼沙拉，31

[ˌsæpə'dɪloʊ]['sæləd] , -

Sapodillo	Salad	,	31
人心果	沙拉	,	-

人心果沙拉，31

[sɑː'diːnz] [ɪn] ['lemən] ['dʒeli] , -

Sardines	in	Lemon	Jelly	,	33
沙丁鱼	在	柠檬	果冻	,	-

柠檬果冻沙丁鱼，33

[tə'meɪtoʊ] ['lɪli] , -

Tomato	Lily	,	30
番茄	百合	,	-

番茄百合，30

['sæləd] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] .

SALAD	SANDWICHES	.
沙拉	三明治	.

沙拉三明治。

['æntʃoʊvi] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -

Anchovy	Sandwiches	,	35
凤尾鱼	三明治	,	-

凤尾鱼三明治，35

[biːf] ['sæləd]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -

Beef	Salad	Sandwiches	,	38
牛肉	沙拉	三明治	,	-

牛肉沙拉三明治，38

['kæviɑːr]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -

Caviar	Sandwiches	,	35
鱼子酱	三明治	,	-

鱼子酱三明治，35

['tʃɪkɪn] ['sæləd]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -

Chicken	Salad	Sandwiches	,	35
鸡	沙拉	三明治	,	-

鸡肉沙拉三明治，35

[hæm]['sæləd]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Ham **Salad** **Sandwiches** **,** **37**
火腿 沙拉 三明治 , -

火腿沙拉三明治，37

['ʌnjən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Onion **Sandwiches** **,** **36**
洋葱 三明治 , -

洋葱三明治，36

['piːnʌt] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Peanut **Sandwiches** **,** **37**
花生 三明治 , -

花生三明治，37

[pɜːrl] ['ʌnjən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Pearl **Onion** **Sandwiches** **,** **36**
珍珠 洋葱 三明治 , -

珍珠洋葱三明治，36

['pepər] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Pepper **Sandwiches** **,** **36**
胡椒 三明治 , -

胡椒三明治，36

[pɪ'mentoʊ]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Pimento **Sandwiches** **,** **35**
甜椒 三明治 , -

甜椒三明治，35

['sæmən] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Salmon **Sandwiches** **,** **37**
三文鱼 三明治 , -

三文鱼三明治，37

[ˌsɑːr'diːn]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , -
Sardine **Sandwiches** **,** **36**
沙丁鱼 三明治 , -

沙丁鱼三明治，36

['jeloʊ] ['meɪəneɪz] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] , - { - } { - }
Yellow **Mayonnaise** **Sandwiches** **,** **36** **{** **42** **}** **{** **43** **}**
黄色的 蛋黄酱 三明治 , - { - } { - }

黄色蛋黄酱三明治，36{42}{43}

['resəpɪz] .
RECIPES **.**
食谱 .

食谱。

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erər] [kə'rektɪd] [baɪ][ðə; ði]['iːtekst][træn'skraɪbər] :
Typographical **error** **corrected** **by** **the** **etext** **transcriber** **:**
印刷 错误 已更正 经过 这 电子文本 转录员 :

电子文本转录员已更正拼写错误:

preceeding=> [prɪ'siːdɪŋ] { [ˌpiː 'dʒiː] - }
preceeding=> **preceding** **{** **pg** **36** **}**
preceeding=> 前 { 页 - }

preceeding=> previous {pg 36}

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神